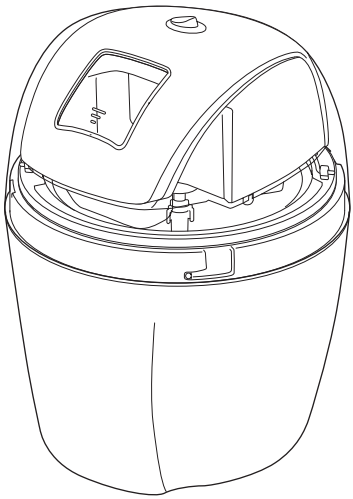
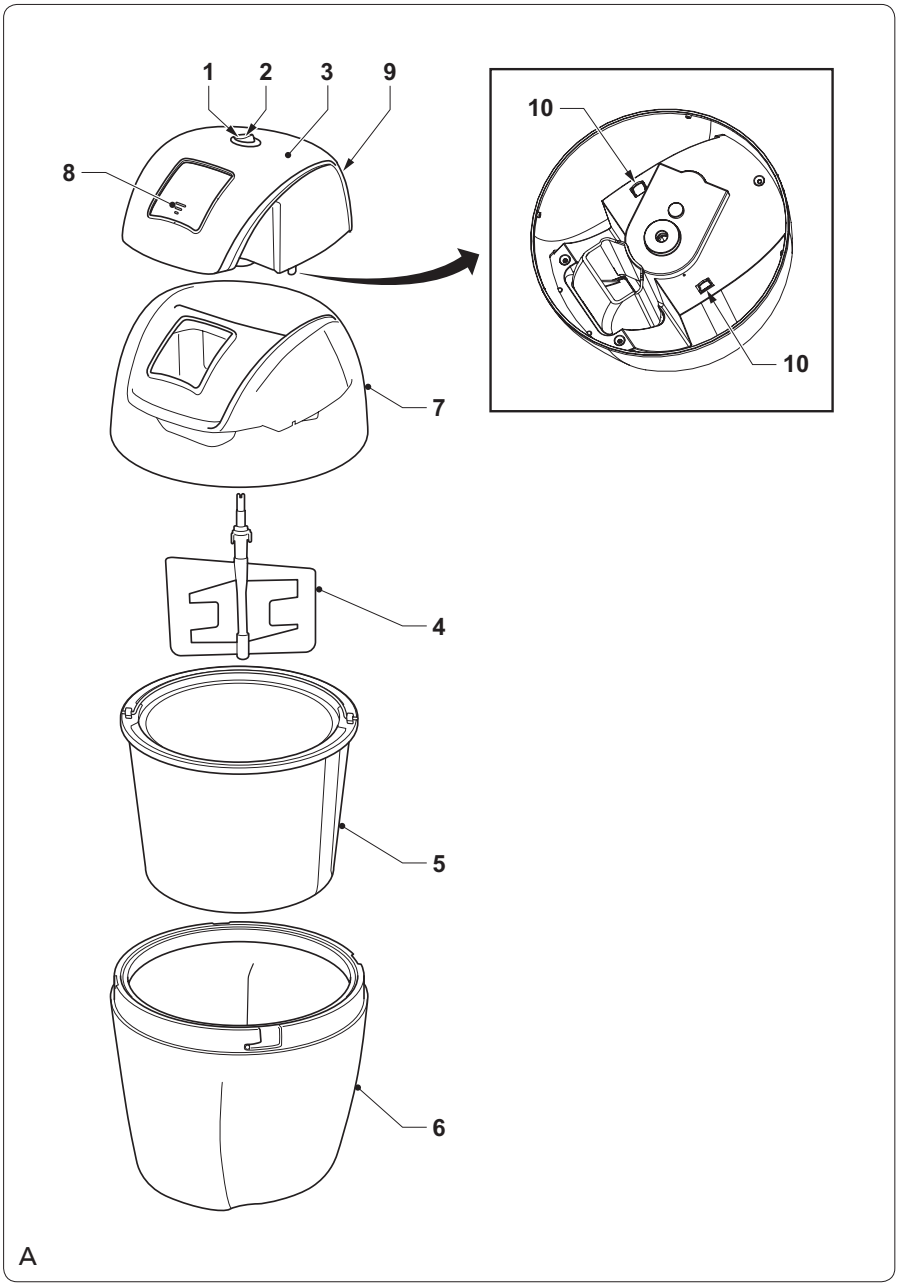
PRINCESS®

Nederlands	3	Svenska	39
English	9	Dansk	44
Français	15	Norsk	49
Deutsch	21	Suomi	54
Español	27	Português	59
Italiano	33	Ελληνικά	65
		عربية	76



282602 Princess
Ice Cream Maker


1
2
3
9
8
10
10
7
4
5
6
A

Gefeliciteerd!

U heeft een product van Princess aangeschaft. Ons doel is om kwaliteitsproducten met een smaakvol ontwerp en tegen een betaalbare prijs te bieden. We hopen dat u gedurende vele jaren plezier zult hebben van dit product.

Beschrijving (fig. A)

Uw 282602 Princess ijsmachine is ontworpen voor het maken van ijs en andere bevroren desserts. De maximale capaciteit van het apparaat is 1,5 liter. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.

1. Aan/uit-schakelaar
2. Aan/uit-indicator
3. Motorunit
4. Mengarm
5. Verwijderbare emmer
6. Vaste emmer
7. Deksel
8. Vulopening
9. Opbergruimte netsnoer
10. Ontgrendelingslip (motorunit)

Eerste gebruik

Voorbereiding

- Reinig het apparaat. Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
- Reinig de accessoires. Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud".

Assemblage (fig. A)

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Schakel voor montage of demontage het apparaat uit, verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Zorg ervoor dat de buitenkant van de verwijderbare emmer en de binnenkant van de vaste emmer droog zijn alvorens de verwijderbare emmer in de vaste emmer te plaatsen. De verwijderbare emmer en de vaste emmer kunnen vastvriezen.

- Plaats de verwijderbare emmer (5) in de vaste emmer (6).
- Monteer het deksel (3) op het deksel (7) totdat de ontgrendelingslip (10) op zijn plaats klikt.
- Monteer de mengarm (4) op de motorunit (3).
- Plaats het deksel (7) op de vaste emmer (6). Draai het deksel (7) vast door het rechtsom te draaien.

Gebruik

In- en uitschakelen (fig. A)

- Zet de aan/uit-schakelaar (1) in positie "I" om het apparaat in te schakelen. De aan/uit-indicator (2) gaat branden.
- Zet de aan/uit-schakelaar (1) in positie "O" om het apparaat uit te schakelen. De aan/uit-indicator (2) gaat uit.

Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die het apparaat in geval van oververhitting automatisch uitschakelt. De motor kan worden geblokkeerd in de volgende situaties: wanneer het dessert zeer dik is; wanneer het apparaat gedurende een lange periode continu gebruikt is; wanneer de ingrediënten in het apparaat te groot zijn.

Aanwijzingen voor gebruik

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- De verwijderbare emmer moet volledig bevroren zijn voor gebruik. Reinig en droog de verwijderbare emmer voor bevriezing. Doe de ingrediënten niet in de verwijderbare emmer om ze vervolgens samen in de vriezer te plaatsen. Doe de verwijderbare emmer in een plastic zak om beschadiging tijdens het vriesproces te voorkomen. Plaats de verwijderbare emmer op een glad oppervlak in de vriezer om de beste resultaten te verkrijgen. Indien de temperatuur in de vriezer lager is dan -18 °C, bedraagt de vriestijd ongeveer 12 uur (langer bij grotere volumes). Verwijder na bevriezing de plastic zak en schud de verwijderbare emmer om te controleren of het dessert bevroren is.

Het dessert is bevroren wanneer u het niet hoort vloeien in de verwijderbare emmer.
- Maak het ijs onmiddellijk nadat u het bevroren dessert uit de vriezer heeft verwijderd. Het bevroren dessert ontdooit snel nadat het uit de vriezer is verwijderd.

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:
- Verwijder de motorunit niet tijdens gebruik.
- Verwijder het deksel niet tijdens gebruik.

- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Bereid de ingrediënten.
- Doe de ingrediënten in de verwijderbare emmer.

Let op: Zorg ervoor dat de verwijderbare emmer niet voor meer dan 60% van de capaciteit wordt gevuld met ingrediënten. Het dessert zet uit tijdens het proces.

- Assembleer het apparaat. Zie het gedeelte "Assemblage".
- Schakel het apparaat in. Het apparaat begint met mengen. Geschatte tijd: 15-20 minuten.
- Giet indien nodig meer van het mengsel door de vulopening in het deksel.
- Schakel na het einde van het proces het apparaat uit en verwijder de netstekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

Recepten

Vanilleroomijs

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volle melk (gekoeld)	1 kop
Suiker	0,5 kop
Slagroom (gekoeld)	1,5 kop
Vanille-extract (puur)	1-2 tl.

- Aantal porties (0,5 kop): 8.
- Gebruik een staafmixer (lage snelheid) of een garde om de melk en de suiker te mengen totdat de suiker is opgelost. Geschatte tijd: 1-2 minuten.
- Roer de slagroom en de vanille door het mengsel.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Assembleer het apparaat. Zie het gedeelte "Assemblage".
- Schakel het apparaat in. Het apparaat begint met mengen. Geschatte tijd: 15-20 minuten.
- Giet indien nodig meer van het mengsel door de vulopening in het deksel.

Variatietips

- Cookies & Cream: Voeg grof gehakte koekjes (0,75 kop) toe tijdens de laatste 5 minuten van het mengen.
- Mint Chip: Vervang het vanille-extract door puur pepermuntextract (1-1,5 tl.). Gebruik een blender of een keukenmachine (pulse-modus) om de chocolade in kleine stukken te hakken. Voeg de gehakte chocolade toe tijdens de laatste 5 minuten van het mengen.
- Butter Pecan: Smelt 1 staaf ongezouten boter in een koekenpan. Voeg grof gehakte pecannoten (1 kop) en koosjer zout toe. Bak de pecannoten (matig vuur), waarbij u regelmatig roert totdat de pecannoten licht gebruind zijn. Verwijder de koekenpan van het vuur. Laat de pecannoten volledig afkoelen. Voeg de pecannoten toe tijdens de laatste 5 minuten van het mengen.

Chocoladeroomijs

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volle melk (gekoeld)	1 kop
Suiker	0,5 kop
Pure / halfpure chocolade (stukken)	240 g
Slagroom (gekoeld)	1 kop
Vanille-extract (puur)	1 tl.

- Aantal porties (0,5 kop): 8.
- Verhit de melk net tot het kookpunt.
- Gebruik een blender of een keukenmachine (pulse-modus) om de chocolade en de suiker te mengen totdat de chocolade is fijngehakt.
- Roer de hete melk door het mengsel totdat het mengsel een gladde substantie vormt.
- Laat het mengsel volledig afkoelen.
- Roer de slagroom en de vanille door het mengsel.

- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Assembleer het apparaat. Zie het gedeelte "Assemblage".
- Schakel het apparaat in. Zie het gedeelte "Aanwijzingen voor gebruik". Het apparaat begint met mengen. Geschatte tijd: 15-20 minuten.
- Giet indien nodig meer van het mengsel door de vulopening in het deksel.

Variatietips

- Chocolate Cookie: Voeg grof gehakte koekjes (0,75 kop) toe tijdens de laatste 5 minuten van het vriezen.
- Chocolate Almond: Voeg puur amandel-extract (0,5 tl.) toe naast het vanille-extract. Voeg grof gehakte geroosterde of gechocolateerde amandelen (0,75 kop) toe tijdens de laatste 5 minuten van het vriezen.
- Chocolate Fudge Brownie: Voeg gehakte, 1-dag-oude brownies (0,75 kop) toe tijdens de laatste 5 minuten van het vriezen.
- Chocolate Marshmallow Swirl: Bedek het ijs met klodders chocoladesaus en bolletjes marshmallowcrème (naar smaak) nadat u het ijs voor het vriezen in een bak heeft gedaan.

Aardbeienroomijs

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volle melk (gekoeld)	1 kop
Suiker	0,5 kop
Aardbei (vers, in plakjes)	250 g
Citroensap (vers)	1,5 el.
Slagroom (gekoeld)	1 kop
Vanille-extract (puur)	1 tl.

- Aantal porties (0,5 kop): 8.
- Gebruik een garde om de aardbeien, het citroensap en 1/3 van de suiker te mengen.
- Laat de aardbeien gedurende 2 uur weken.
- Gebruik een staafmixer (lage snelheid) of een garde om de melk en de suiker te mengen totdat de suiker is opgelost. Geschatte tijd: 1-2 minuten.
- Roer de slagroom, de vanille en het sap van de geweekte aardbeien door het mengsel.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Assembleer het apparaat. Zie het gedeelte "Assemblage".
- Schakel het apparaat in. Zie het gedeelte "Aanwijzingen voor gebruik". Het apparaat begint met mengen. Geschatte tijd: 15-20 minuten.
- Giet indien nodig meer van het mengsel door de vulopening in het deksel.
- Voeg de aardbeien toe tijdens de laatste 5 minuten van het vriezen.

Citroensorbet

Ingrediënten	Hoeveelheid
Suiker	1,5 koppen
Water	1,5 koppen
Citroensap (vers)	1 kop
Citroenrasp	1 el.

- Aantal porties (0,5 kop): 8.
- Doe het water en de suiker in een steelpan.
- Verhit de melk (matig vuur) net tot het kookpunt.
- Laat het mengsel sudderen (laag vuur) totdat de suiker is opgelost. (Roer het mengsel niet.) Geschatte tijd: 3-5 minuten.
- Laat het mengsel volledig afkoelen.
- Roer het citroensap en de citroenrasp door het mengsel.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Assembleer het apparaat. Zie het gedeelte "Assemblage".
- Schakel het apparaat in. Zie het gedeelte "Aanwijzingen voor gebruik". Het apparaat begint met mengen. Geschatte tijd: 15-20 minuten.
- Giet indien nodig meer van het mengsel door de vulopening in het deksel.

Bevroren chocoladeyoghurt

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volle melk (gekoeld)	1 kop
Magere vanilleyoghurt	2 koppen
Suiker	1/4 kop
Pure / halfpure chocolade (stukken)	180 g

- Aantal porties (0,5 kop): 8.
- Gebruik een blender of een keukenmachine (pulse-modus) om de melk en de chocolade te mengen totdat het mengsel een gladde substantie vormt. Geschatte tijd: 20-30 seconden.
- Roer de vanilleyoghurt en de suiker door het mengsel totdat de suiker is opgelost. Geschatte tijd: 15 seconden.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Assembleer het apparaat. Zie het gedeelte "Assemblage".
- Schakel het apparaat in. Zie het gedeelte "Aanwijzingen voor gebruik". Het apparaat begint met mengen. Geschatte tijd: 15-20 minuten.
- Giet indien nodig meer van het mengsel door de vulopening in het deksel.

Bewaren van desserts

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:
- Bewaar desserts niet langer dan 2 weken in de vriezer.
- Vries ontdooide desserts niet opnieuw in.
- Consumeer geen ontdooide desserts.

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen om desserts uit de verwijderbare emmer te verwijderen.
- Bewaar geen bevroren desserts of drankjes in de verwijderbare emmer.

- Verwijder het dessert uit de verwijderbare emmer met behulp van een rubberen spatel, een plastic schep of een houten lepel.
- Doe het dessert in een luchtdichte plastic bewaardoos.
- Markeer de plastic bewaardoos met de huidige datum en het soort dessert.
- Plaats de plastic bewaardoos in de vriezer.

Reiniging en onderhoud (fig. A)

Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:
- Schakel voor reiniging en onderhoud het apparaat uit, verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.

- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek. Droog de buitenkant van het apparaat grondig met een schone, droge doek.
- Haal het apparaat uit elkaar.

Let op: Druk op de ontgrendelingslip (10) om de motorunit (3) van het deksel (7) te verwijderen.
- Reinig de accessoires:
  - Reinig de motorunit (3) met een vochtige doek. Dompel de motorunit niet onder in water of andere vloeistoffen.
  - Reinig de vaste emmer (6) en de verwijderbare emmer (5) in sop.
  - Reinig de mengarm (4) en het deksel (7) in sop.
  - Droog de accessoires grondig met een schone, droge doek.
- Assembleer het apparaat. Zie het gedeelte "Assemblage".
- Doe het netsnoer in de opbergruimte (9).
- Doe het apparaat en de accessoires in de originele verpakking.
- Berg het apparaat met de accessoires op op een droge en vorstvrije plaats, buiten bereik van kinderen.

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheid

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat en de accessoires uitsluitend voor hun beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de accessoires niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke, of geestelijke beperking, of zonder de benodigde ervaring en kennis tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat kan worden gebruikt door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is. Indien een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Verwijder het apparaat niet met uw handen indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Verwijder onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet opnieuw indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor gelijksoortige toepassingsgebieden zoals werknemerskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door gasten in hotels, motels, bed and breakfasts en andere woonomgevingen.

Elektrische veiligheid

- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik indien nodig een geaarde verlengkabel met een geschikte diameter (minimaal 3 x 1 mm^2).
- Installeer voor extra bescherming een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom van maximaal 30 mA.
- Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Draai het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig uit.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van een werkblad hangt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk verstrengeld raakt of de oorzaak van een struikeling kan vormen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Trek niet aan het netsnoer om de netstekker van de netvoeding te verwijderen.
- Verwijder de netstekker van de netvoeding wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage- of demontagewerkzaamheden en voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden.

Veiligheidsinstructies voor ijsmachines

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Gebruik het apparaat niet in vochtige omgevingen.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het apparaat niet op een kookplaat.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.

- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Bedien het apparaat niet als het deksel zich niet op de emmer bevindt.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of keukengerei in de verwijderbare emmer. Gebruik uitsluitend een rubberen spatel, een plastic schep of een houten lepel in de verwijderbare emmer.
- Plaats de verwijderbare emmer niet op vlammen, hete platen of kachels.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Pas op voor scherpe delen. Houd uw handen uit de buurt van de scherpe delen.
- Houd uw handen uit de buurt van de bewegende delen.
- Houd lang haar en losse kleding uit de buurt van de bewegende delen.
- Houd spatels en ander keukengerei uit de buurt van de bewegende delen.
- Steek geen vreemde voorwerpen in het apparaat.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is. Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot opgeborgen apparaten.

Disclaimer

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

Congratulations!

You have purchased a Princess product. Our aim is to provide quality products with a tasteful design and at an affordable price. We hope that you will enjoy this product for many years.

Description (fig. A)

Your 282602 Princess ice-cream maker has been designed for making ice cream and other frozen desserts. The maximum capacity of the appliance is 1.5 litres. The appliance is suitable for indoor use only. The appliance is suitable for domestic use only.

1. On/off switch
2. On/off indicator
3. Motor unit
4. Mixing arm
5. Removable bowl
6. Fixed bowl
7. Bowl lid
8. Filling opening
9. Mains cable storage compartment
10. Release tab (motor unit)

Initial use

Preparation

- Clean the appliance. Refer to the section "Cleaning and maintenance".
- Clean the accessories. Refer to the section "Cleaning and maintenance".

Assembly (fig. A)

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before assembly or disassembly, switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Before placing the removable bowl into the fixed bowl, make sure that the outside of the removable bowl and the inside of the fixed bowl are dry. The removable bowl and the fixed bowl can freeze together.

- Place the removable bowl (5) into the fixed bowl (6).
- Mount the motor unit (3) to the bowl lid (7) until the release tab (10) clicks into place.
- Mount the mixing arm (4) to the motor unit (3).
- Place the bowl lid (7) onto the fixed bowl (6). Tighten the bowl lid (7) by turning it clockwise.

Use

Switching on and off (fig. A)

- To switch on the appliance, set the on/off switch (1) to the "I" position. The on/off indicator (2) comes on.
- To switch off the appliance, set the on/off switch (1) to the "O" position. The on/off indicator (2) goes off.

Overheating protection

The appliance is equipped with an overheating protection that switches off the appliance automatically in case of overheating. The motor can be blocked in the following situations: when the dessert is very thick; when the appliance has been operated continuously for a long period; when the ingredients in the appliance are too large.

Hints for use

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- The removable bowl must be completely frozen before use. Before freezing, clean and dry the removable bowl. Do not put the ingredients into the removable bowl and put them in the freezer together. Put the removable bowl into a plastic bag in order to prevent damage during the freezing process. Place the removable bowl on a smooth surface in the freezer to achieve the best results. If the temperature in the freezer is lower than -18 °C, the freezing time will be approximately 12 hours (longer with larger volumes). After freezing, remove the plastic bag and shake the removable bowl to check whether the dessert is frozen. The dessert is frozen when you do not hear it flow inside the removable bowl.

- Immediately make the ice cream after removing the frozen dessert from the freezer. The frozen dessert will defrost rapidly once removed from the freezer.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Do not remove the motor unit during use.
- Do not remove the bowl lid during use.

- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Prepare the ingredients.
- Put the ingredients into the removable bowl.

Note: Make sure that the removable bowl is not filled with ingredients for more than 60% of the capacity. The dessert expands during the process.

- Assemble the appliance. Refer to the section "Assembly".
- Switch on the appliance. The appliance starts mixing. Approximate time: 15-20 minutes.
- If necessary, pour more of the mixture through the filling opening in the bowl lid.
- If the process is completed, switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the appliance to cool down completely.

Recipes

Vanilla ice cream

Ingredients	Quantity
Fat milk (chilled)	1 cup
Sugar	0.5 cup
Whipped cream (chilled)	1.5 cup
Vanilla extract (pure)	1-2 tsp.

- Amount of servings (0.5 cup): 8.
- Use a stick blender (low speed) or a whisk to mix the milk and the sugar until the sugar is dissolved. Approximate time: 1-2 minutes.
- Stir the whipped cream and the vanilla through the mixture.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Assemble the appliance. Refer to the section "Assembly".
- Switch on the appliance. The appliance starts mixing. Approximate time: 15-20 minutes.
- If necessary, pour more of the mixture through the filling opening in the bowl lid.

Variation tips

- Cookies & Cream: Add coarsely chopped cookies (0.75 cup) during the last 5 minutes of mixing.
- Mint Chip: Replace the vanilla extract with pure peppermint extract (1-1.5 tsp.). Use a blender or a food processor (pulse mode) to chop the chocolate into small pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.
- Butter Pecan: Melt 1 stick of unsalted butter in a frying pan. Add coarsely chopped pecan nuts (1 cup) and kosher salt. Fry the pecan nuts (medium heat), stirring frequently until the pecan nuts are lightly browned. Remove the frying pan from the heat. Allow the pecan nuts to cool down completely. Add the pecan nuts during the last 5 minutes of mixing.

Chocolate ice cream

Ingredients	Quantity
Fat milk (chilled)	1 cup
Sugar	0.5 cup
Bittersweet / semi-sweet chocolate (pieces)	240 g
Whipped cream (chilled)	1 cup
Vanilla extract (pure)	1 tsp.

- Amount of servings (0.5 cup): 8.
- Heat the milk until it just begins to boil.
- Use a blender or a food processor (pulse mode) to mix the chocolate and the sugar until the chocolate is finely chopped.
- Stir the hot milk through the mixture until the mixture forms a smooth substance.
- Allow the mixture to cool down completely.
- Stir the whipped cream and the vanilla through the mixture.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Assemble the appliance. Refer to the section "Assembly".
- Switch on the appliance. Refer to the section "Hints for use". The appliance starts mixing. Approximate time: 15-20 minutes.
- If necessary, pour more of the mixture through the filling opening in the bowl lid.

Variation tips

- Chocolate Cookie: Add coarsely chopped cookies (0.75 cup) during the last 5 minutes of freezing.
- Chocolate Almond: Add pure almond extract (0.5 tsp.) along with the vanilla extract. Add coarsely chopped toasted or chocolate-coated almonds (0.75 cup) during the last 5 minutes of freezing.
- Chocolate Fudge Brownie: Add chopped, 1-day-old brownies (0.75 cup) during the last 5 minutes of freezing.
- Chocolate Marshmallow Swirl: After putting the ice cream into a container for freezing, layer the ice cream with dollops of chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (according to taste).

Strawberry ice cream

Ingredients	Quantity
Fat milk (chilled)	1 cup
Sugar	0.5 cup
Strawberry (fresh, sliced)	250 g
Lemon juice (fresh)	1.5 tbsp.
Whipped cream (chilled)	1 cup
Vanilla extract (pure)	1 tsp.

- Amount of servings (0.5 cup): 8.
- Use a whisk to mix the strawberries, the lemon juice and 1/3 of the sugar.
- Allow the strawberries to macerate for 2 hours.
- Use a stick blender (low speed) or a whisk to mix the milk and the sugar until the sugar is dissolved. Approximate time: 1-2 minutes.
- Stir the whipped cream, the vanilla and the juice from the macerated strawberries through the mixture.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Assemble the appliance. Refer to the section "Assembly".
- Switch on the appliance. Refer to the section "Hints for use". The appliance starts mixing. Approximate time: 15-20 minutes.
- If necessary, pour more of the mixture through the filling opening in the bowl lid.
- Add the strawberries during the last 5 minutes of freezing.

Lemon sorbet

Ingredients	Quantity
Sugar	1.5 cups
Water	1.5 cups
Lemon juice (fresh)	1 cup
Lemon zest	1 tbsp.

- Amount of servings (0.5 cup): 8.
- Put the water and the sugar in a saucepan.
- Heat the mixture (medium heat) until it just begins to boil.
- Allow the mixture to simmer (low heat) until the sugar is dissolved. (Do no stir the mixture.) Approximate time: 3-5 minutes.
- Allow the mixture to cool down completely.
- Stir the lemon juice and the lemon zest through the mixture.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Assemble the appliance. Refer to the section "Assembly".
- Switch on the appliance. Refer to the section "Hints for use". The appliance starts mixing. Approximate time: 15-20 minutes.
- If necessary, pour more of the mixture through the filling opening in the bowl lid.

Frozen chocolate yoghurt

Ingredients	Quantity
Fat milk (chilled)	1 cup
Low-fat vanilla yoghurt	2 cups
Sugar	1/4 cup
Bittersweet / semi-sweet chocolate (pieces)	180 g

- Amount of servings (0.5 cup): 8.
- Use a blender or a food processor (pulse mode) to mix the milk and the chocolate until the mixture forms a smooth substance. Approximate time: 20-30 seconds.
- Stir the vanilla yoghurt and the sugar through the mixture until the sugar is dissolved. Approximate time: 15 seconds.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Assemble the appliance. Refer to the section "Assembly".
- Switch on the appliance. Refer to the section "Hints for use". The appliance starts mixing. Approximate time: 15-20 minutes.

- If necessary, pour more of the mixture through the filling opening in the bowl lid.

Storing desserts

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Do not store the desserts in the freezer for more than 2 weeks.
- Do not refreeze defrosted desserts.
- Do not consume defrosted desserts.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Do not use sharp or metal objects to remove desserts from the removable bowl.
- Do not store frozen desserts or drinks in the removable bowl.

- Remove the dessert from the removable bowl using a rubber spatula, a plastic scoop or a wooden spoon.
- Put the dessert in an airtight plastic container.
- Mark the plastic container with the actual date and the type of dessert.
- Place the plastic container into the freezer.

Cleaning and maintenance (fig. A)

The appliance must be cleaned after each use.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before cleaning or maintenance, switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.

- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth. Thoroughly dry the outside of the appliance with a clean, dry cloth.
- Disassemble the appliance.

Note: Press the release tab (10) to remove the motor unit (3) from the bowl lid (7).

- Clean the accessories:
  - Clean the motor unit (3) with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water or other liquids.
  - Clean the fixed bowl (6) and the removable bowl (5) in soapy water.
  - Clean the mixing arm (4) and the bowl lid (7) in soapy water.
  - Thoroughly dry the accessories with a clean, dry cloth.
- Assemble the appliance. Refer to the section "Assembly".
- Put the mains cable in the storage compartment (9).
- Put the appliance and the accessories in the original packaging.
- Store the appliance with the accessories in a dry and frost-free place, out of the reach of children.

Safety instructions

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- Only use the appliance and the accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and the accessories for other purposes than described in the manual.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.

- Do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.
- This appliance is intended to be used in domestic and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed-and-breakfast type environments.

Electrical safety

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least 3 x 1 mm^2).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety instructions for ice-cream makers

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance in damp environments.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Do not place the appliance on a hob.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Do not operate the appliance without the bowl lid.
- Do not use sharp objects or kitchen utensils in the removable bowl. Only use a rubber spatula, a plastic scoop or a wooden spoon in the removable bowl.
- Do not place the removable bowl on flames, hot plates or stoves.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance.
- Beware of sharp parts. Keep your hands away from the sharp parts.
- Keep your hands away from the moving parts.
- Keep long hair and loose clothing away from the moving parts.
- Keep spatulas and other kitchen utensils away from the moving parts.
- Do not insert foreign objects into the appliance.
- Do not move the appliance while it is switched on.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Store the appliance in a dry place when not in use. Make sure that children do not have access to stored appliances.

U.K. Wiring instructions

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE **NEUTRAL**
BROWN **LIVE**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

If a 13Amp (BS1363) plug is used, a 3Amp (BS1362) fuse must be fitted, or if any other type of plug is used, a 13Amp fuse must be fitted, either in the plug or adaptor, or on the distribution board.

This is a double-insulated appliance and does not need an earth connection.

Warning! On no account should either the live or neutral wires be connected to the earth terminal.

Disclaimer

Subject to change; specifications can be changed without further notice.

Félicitations!

Vous avez acheté un produit Princess. Nous souhaitons vous proposer des produits de qualité associant un design raffiné et des prix accessibles. Nous espérons que vous profiterez longtemps de ce produit.

Description (fig. A)

Votre sorbetière 282602 Princess a été conçue pour la préparation de glaces et autres desserts congelés. L'appareil présente une capacité maximum de 1,5 litres. L'appareil est réservé à un usage à l'intérieur. L'appareil est réservé à un usage domestique.

1. Interrupteur marche/arrêt
2. Témoin marche/arrêt
3. Unité moteur
4. Bras de mélange
5. Bol amovible
6. Bol fixe
7. Couvercle de bol
8. Ouverture de remplissage
9. Compartiment de rangement du cordon d'alimentation
10. Languette de dégagement (unité moteur)

Utilisation initiale

Préparation

- Nettoyez l'appareil. Consultez la section "Nettoyage et entretien".
- Nettoyez les accessoires. Consultez la section "Nettoyage et entretien".

Assemblage (fig. A)

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant le montage ou le démontage, arrêtez l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Avant de placer le bol amovible dans le bol fixe, assurez-vous que l'extérieur du bol amovible et l'intérieur du bol fixe sont secs. Le bol amovible et le bol fixe peuvent geler ensemble.

- Placez le bol amovible (5) dans le bol fixe (6).
- Montez l'unité moteur (3) dans le couvercle du bol (7) pour enclencher la languette de dégagement (10).
- Montez le bras de mélange (4) sur l'unité moteur (3).
- Placez le couvercle du bol (7) dans le bol fixe (6). Serrez le couvercle du bol (7) en la faisant tourner dans le sens horaire.

Utilisation

Mise en marche et arrêt (fig. A)

- Pour mettre l'appareil en marche, positionnez l'interrupteur marche/arrêt (1) sur "I". Le témoin marche/arrêt (2) s'allume.
- Pour éteindre l'appareil, positionnez l'interrupteur marche/arrêt (1) sur "O". Le témoin marche/arrêt (2) s'éteint.

Protection de surchauffe

L'appareil comporte une protection de surchauffe qui l'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Le moteur peut être bloqués dans les cas suivants : si le dessert est très épais ; si l'appareil a fonctionné en continu de manière prolongée ; si les ingrédients dans l'appareil sont trop grands.

Conseils d'usage

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Le bol amovible doit être complètement gelé avant usage. Avant de le geler, nettoyez et séchez le bol amovible. Ne mettez pas les ingrédients dans le bol amovible et placez-les ensemble au congélateur. Mettez le bol amovible dans un sac plastique pour éviter de l'endommager durant le processus de congélation. Placez le bol amovible sur une surface lisse dans le congélateur pour maximiser les résultats. Si la température du congélateur est inférieure à -18 °C, la durée de congélation est d'environ 12 heures (plus avec des volumes supérieurs). Après la congélation, retirez le sac plastique et secouez le bol amovible pour vérifier si le dessert est congelé.

Le dessert est congelé lorsque vous ne l'entendez pas bouger dans le bol amovible.
- Préparez immédiatement la crème glacée après avoir retiré le dessert congelé du congélateur. Le dessert congelé se décongèle rapidement une fois retiré du congélateur.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :
- Ne retirez pas l'unité moteur pendant l'usage.
- Ne retirez pas le couvercle du bol pendant l'usage.

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Préparez les ingrédients.
- Placez les ingrédients dans le bol amovible.

Remarque : Assurez-vous que le bol amovible n'est pas rempli d'ingrédients à plus de 60% de sa capacité. Le dessert gonfle durant le processus.
- Assemblez l'appareil. Consultez la section "Assemblage".
- Mettez l'appareil en marche. L'appareil commence à mélanger. Durée approximative : 15-20 minutes.
- Si nécessaire, versez plus de mélange via l'orifice de remplissage dans le couvercle du bol.
- Si le processus est terminé, arrêtez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise murale.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.

Recettes

Glace à la vanille

Ingrédients	Quantité
Lait entier (froid)	1 tasse
Sucre	0,5 tasse
Crème fouettée (froide)	1,5 tasse
Extrait de vanille (pur)	1-2 cuil. café

- Nombre de portions (0,5 tasse) : 8.
- Utilisez un pied mixeur (vitesse lente) ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre jusqu'à dissolution de ce dernier. Durée approximative : 1-2 minutes.
- Incorporez la crème fouettée et la vanille au mélange.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Assemblez l'appareil. Consultez la section "Assemblage".
- Mettez l'appareil en marche. L'appareil commence à mélanger. Durée approximative : 15-20 minutes.
- Si nécessaire, versez plus de mélange via l'orifice de remplissage dans le couvercle du bol.

Conseil de variante
- Cookies & Crème : Ajoutez des cookies grossièrement détaillés (0,75 tasse) durant les 5 dernières minutes du mélange.
- Éclats de menthe : Remplacez l'extrait de vanille par de l'extrait de menthe pure (1-1,5 cuil. café). Utilisez un mixeur ou un robot de cuisine (mode impulsion) pour couper le chocolat en petits bouts. Ajoutez le chocolat détaillé durant les 5 dernières minutes du mélange.
- Pécan au beurre : Faites fondre 1 plaquette de beurre sans sel dans une poêle. Ajoutez des noix de pécan (1 tasse) grossièrement détaillées et du sel casher. Faites frire les noix de pécan (feu moyen) en remuant fréquemment pour qu'elles brunissent légèrement. Retirez la poêle du feu. Laissez les noix de pécan refroidir complètement. Ajoutez les noix de pécan durant les 5 dernières minutes du mélange.

Crème glacée au chocolat

Ingrédients	Quantité
Lait entier (froid)	1 tasse
Sucre	0,5 tasse
Chocolat semi-sucré/amer (morceau)	240 g
Crème fouettée (froide)	1 tasse
Extrait de vanille (pur)	1 cuil. café

- Nombre de portions (0,5 tasse) : 8.
- Chauffez le lait juste avant ébullition.
- Utilisez un mixeur ou un robot de cuisine (mode impulsion) pour mélanger le chocolat et le sucre afin que le chocolat soit finement haché.
- Incorporez le lait chaud au mélange afin de former une substance uniforme.

- Laissez le mélange refroidir complètement.
- Incorporez la crème fouettée et la vanille au mélange.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Assemblez l'appareil. Consultez la section "Assemblage".
- Mettez l'appareil en marche. Consultez la section "Conseils d'usage". L'appareil commence à mélanger. Durée approximative : 15-20 minutes.
- Si nécessaire, versez plus de mélange via l'orifice de remplissage dans le couvercle du bol.

Conseil de variante

- Cookie au chocolat : Ajoutez des cookies grossièrement détaillés (0,75 tasse) durant les 5 dernières minutes de congélation.
- Amande chocolat : Ajoutez de l'extrait d'amande pur (0,5 cuil. café) avec l'extrait de vanille. Ajoutez des amandes enrobées de chocolat ou grillées et grossièrement détaillés (0,75 tasse) durant les 5 dernières minutes de congélation.
- Brownie sauce au chocolat : Ajoutez des brownies de la veille grossièrement détaillés (0,75 tasse) durant les 5 dernières minutes de congélation.
- Tourbillon guimauve chocolat : Après avoir mis la crème glacée dans un récipient au congélateur, couvrez-la d'une couche de cuillérées de sauce au chocolat et de crème à la guimauve (selon vos goûts).

Crème glacée à la fraise

Ingrédients	Quantité
Lait entier (froid)	1 tasse
Sucre	0,5 tasse
Fraises (lamelles fraîches)	250 g
Jus de citron (frais)	1,5 cuil. soupe
Crème fouettée (froide)	1 tasse
Extrait de vanille (pur)	1 cuil. café

- Nombre de portions (0,5 tasse) : 8.
- Utilisez un fouet pour mélanger les fraises, le jus de citron et 1/3 du sucre.
- Laissez les fraises macérer pendant 2 heures.
- Utilisez un pied mixeur (vitesse lente) ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre jusqu'à dissolution de ce dernier. Durée approximative : 1-2 minutes.
- Incorporez la crème fouettée, la vanille et le jus des fraises macérées au mélange.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Assemblez l'appareil. Consultez la section "Assemblage".
- Mettez l'appareil en marche. Consultez la section "Conseils d'usage". L'appareil commence à mélanger. Durée approximative : 15-20 minutes.
- Si nécessaire, versez plus de mélange via l'orifice de remplissage dans le couvercle du bol.
- Ajoutez les fraises durant les 5 dernières minutes de congélation.

Sorbet au citron

Ingrédients	Quantité
Sucre	1,5 tasses
Eau	1,5 tasses
Jus de citron (frais)	1 tasse
Zeste de citron	1 cuil. soupe

- Nombre de portions (0,5 tasse) : 8.
- Mettez l'eau et le sucre dans une casserole.
- Chauffez le mélange (feu moyen) juste avant ébullition.
- Laissez frémir le mélange (feu doux) pour dissoudre le sucre. (Sans mélanger.) Durée approximative : 3-5 minutes.
- Laissez le mélange refroidir complètement.
- Incorporez le jus et le zeste de citron au mélange.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Assemblez l'appareil. Consultez la section "Assemblage".
- Mettez l'appareil en marche. Consultez la section "Conseils d'usage". L'appareil commence à mélanger. Durée approximative : 15-20 minutes.
- Si nécessaire, versez plus de mélange via l'orifice de remplissage dans le couvercle du bol.

Yaourt au chocolat glacé

Ingrédients	Quantité
Lait entier (froid)	1 tasse
Yaourt allégé à la vanille	2 tasses
Sucre	1/4 tasse
Chocolat semi-sucré/amer (morceau)	180 g

- Nombre de portions (0,5 tasse) : 8.
- Utilisez un mixeur ou un robot de cuisine (mode impulsion) pour mélanger le lait et le chocolat afin que le mélange forme une substance homogène.
  Durée approximative : 20-30 secondes.
- Incorporez le yaourt à la vanille et le sucre au mélange jusqu'à dissolution du sucre.
  Durée approximative : 15 secondes.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Assemblez l'appareil. Consultez la section "Assemblage".
- Mettez l'appareil en marche. Consultez la section "Conseils d'usage". L'appareil commence à mélanger. Durée approximative : 15-20 minutes.
- Si nécessaire, versez plus de mélange via l'orifice de remplissage dans le couvercle du bol.

Conservation des desserts

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :
- Ne conservez pas les desserts au congélateur plus de 2 semaines.
- Ne recongelez pas des desserts décongelés.
- Ne consommez pas des desserts décongelés.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :
- N'utilisez pas d'objets métalliques ou coupants pour retirer le dessert du bol amovible.
- Ne conservez pas des desserts ou des boissons dans le bol amovible.

- Retirez le dessert du bol amovible avec une spatule en caoutchouc voire une cuillère en plastique ou en bois.
- Placez le dessert dans un récipient en plastique hermétique.
- Indiquez sur le récipient en plastique la date et le type du dessert.
- Placez le récipient en plastique au congélateur.

Nettoyage et entretien (fig. A)

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :
- Avant le nettoyage ou l'entretien, arrêtez l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.

- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- Démontez l'appareil.

Remarque : Appuyez sur la languette de dégagement (10) pour retirer l'unité moteur (3) du couvercle du bol (7).
- Nettoyez les accessoires :
  - Nettoyez l'unité moteur (3) avec un chiffon humide. Ne plongez pas l'unité moteur dans l'eau ou autres liquides.
  - Nettoyez le bol fixe (6) et le bol amovible (5) à l'eau savonneuse.
  - Nettoyez le bras de mélange (4) et le couvercle du bol (7) à l'eau savonneuse.
  - Séchez soigneusement les accessoires avec un chiffon propre et sec.
- Assemblez l'appareil. Consultez la section "Assemblage".
- Placez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement (9).

- Rangez l'appareil et les accessoires dans l'emballage d'origine.
- Rangez l'appareil avec les accessoires dans un endroit sec, hors de portée des enfants et à l'abri du gel.

Instructions de sécurité

Sécurité générale

- Lisez avec soin le manuel avant utilisation. Conservez le manuel pour référence future.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour leurs fins prévues. N'utilisez pas l'appareil et ses accessoires pour tout autre objet que celui exposé dans le manuel.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles, mentales ou motrices réduites voire dépourvues des connaissances et de l'expérience nécessaires, sauf sous la surveillance ou après avoir reçu des instructions d'usage de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux. Si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou d'autres liquides, ne retirez pas l'appareil avec vos mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou autre liquide, ne l'utilisez pas à nouveau.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et pour des applications similaires comme les zones de cuisine dans une boutique, un bureau ou autre environnement ; les fermes ; la clientèle des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; et les Bed & Breakfast.

Sécurité électrique

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d'un diamètre adapté (au moins 3 x 1 mm^2).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale inférieure ou égale à 30 mA.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation et de la rallonge.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur.
- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

Instructions de sécurité pour sorbetières

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.

- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de flammes nues.
- N'utilisez pas l'appareil sans le couvercle du bol.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou d'objets aiguisés dans le bol amovible. Utilisez uniquement une spatule en caoutchouc voire une cuillère en plastique ou en bois dans le bol amovible.
- Ne placez pas le bol amovible sur des flammes, plaques chaudes ou fours.
- Assurez-vous d'avoir les mains sèches avant de toucher l'appareil.
- Attention aux pièces coupantes. Éloignez vos mains des parties coupantes.
- Éloignez vos mains des parties mobiles.
- N'approchez pas les cheveux longs et les vêtements amples des pièces mobiles.
- Éloignez les spatules et autres ustensiles de cuisine des pièces mobiles.
- N'insérez pas de corps étrangers dans l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Assurez-vous que les enfants ne puissent pas accéder aux appareils rangés.

Clause de non responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Princess Produkt erworben. Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Produkt finden.

Beschreibung (Abb. A)

Ihre 282602 Princess Eismaschine wurde zum Herstellen von Eis und anderen gefrorenen Süßspeisen konstruiert. Das maximale Fassungsvermögen des Geräts beträgt 1,5 Liter. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen geeignet. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

1. Ein-/Aus-Schalter
2. Ein-/Aus-Anzeige
3. Motoreinheit
4. Mischarm
5. Entfernbarer Behälter
6. Fester Behälter
7. Behälterdeckel
8. Einfüllöffnung
9. Aufbewahrungsfach für Netzkabel
10. Entriegelungszapfen (Motoreinheit)

Erster Gebrauch

Vorbereitung

- Reinigen Sie das Gerät.
  Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".
- Reinigen Sie das Zubehör.
  Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".

Zusammenbau (Abb. A)

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Schalten Sie das Gerät vor dem Zusammenbau bzw. der Zerlegung aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Bevor Sie den entfernbaren Behälter in den festen Behälter einsetzen, vergewissern Sie sich, dass das Äußere des entfernbaren Behälters und das Innere des festen Behälters trocken sind.
  Der entfernbare Behälter und der feste Behälter können aneinander frieren.

- Setzen Sie den entfernbaren Behälter (5) im festen Behälter (6) ein.
- Bringen Sie die Motoreinheit (3) am Behälterdeckel (7) an, bis der Entriegelungszapfen (10) einrastet.
- Bringen Sie den Mischarm (4) an der Motoreinheit (3) an.
- Setzen Sie den Behälterdeckel (7) auf den festen Behälter (6). Ziehen Sie den Behälterdeckel (7) an, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

Gebrauch

Ein- und Ausschalten (Abb. A)

- Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter (1) auf Position "I". Die Ein-/Aus-Anzeige (2) leuchtet auf.
- Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter (1) auf Position "O". Die Ein-/Aus-Anzeige (2) erlischt.

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet, der das Gerät im Falle einer Überhitzung automatisch ausschaltet. Der Motor kann in folgenden Situationen blockiert werden: wenn die Süßspeise sehr dickflüssig ist; wenn das Gerät über einen langen Zeitraum ununterbrochen betrieben wurde; wenn die Zutaten im Gerät zu groß sind.

Hinweise für den Gebrauch

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Der entfernbare Behälter muss vor der Verwendung vollständig gefroren sein. Reinigen und trocknen Sie den entfernbaren Behälter vor dem Einfrieren. Geben Sie die Zutaten nicht in den entfernbaren Behälter und dann beides in den Gefrierschrank. Legen Sie den entfernbaren Behälter in einen Plastikbeutel, um eine Beschädigung während des Gefriervorgangs zu vermeiden. Legen Sie den entfernbaren Behälter zum Erzielen der besten Ergebnisse auf eine weiche Oberfläche im Gefrierschrank.

Unterschreitet die Temperatur im Gefrierschrank -18 °C, beträgt die Einfrierzeit ca. 12 Stunden (bei größeren Mengen entsprechend länger). Entfernen Sie den Plastikbeutel nach dem Einfrieren und schütteln Sie den entfernbaren Behälter, um festzustellen, ob die Süßspeise gefroren ist. Die Süßspeise ist gefroren, wenn nicht mehr zu hören ist, dass sie im entfernbaren Behälter fließt.

- Bereiten Sie das Eis sofort nach Entfernen der gefrorenen Süßspeise aus dem Gefrierschrank zu. Die gefrorene Süßspeise taut schnell auf, sobald sie aus dem Gefrierschrank genommen wird.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:

- Entfernen Sie die Motoreinheit nicht während des Gebrauchs.
- Entfernen Sie den Behälterdeckel nicht während des Gebrauchs.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Bereiten Sie die Zutaten vor.
- Geben Sie die Zutaten in den entfernbaren Behälter.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass der entfernbare Behälter nicht mit mehr als 60% seines Fassungsvermögens mit Zutaten befüllt wird. Die Süßspeise nimmt während des Vorgangs an Volumen zu.

- Bauen Sie das Gerät zusammen. Siehe Abschnitt "Zusammenbau".
- Schalten Sie das Gerät ein. Das Gerät beginnt mit dem Mischvorgang. Ungefähre Zeit: 15-20 Minuten.
- Gießen Sie gegebenenfalls mehr Mischung durch die Einfüllöffnung in den Behälterdeckel.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Rezepte

Vanilleeis

Zutaten	Menge
Fetthaltige Milch (gekühlt)	1 Tasse
Zucker	0,5 Tasse
Schlagsahne (gekühlt)	1,5 Tasse
Vanilleextrakt (pur)	1-2 TL

- Menge der Portionen (0,5 Tasse): 8.
- Verwenden Sie einen Pürierstab (langsame Geschwindigkeit) oder einen Schneebesen, um die Milch und den Zucker zu mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ungefähre Zeit: 1-2 Minuten.
- Rühren Sie die Schlagsahne und die Vanille durch die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in den entfernbaren Behälter.
- Bauen Sie das Gerät zusammen. Siehe Abschnitt "Zusammenbau".
- Schalten Sie das Gerät ein. Das Gerät beginnt mit dem Mischvorgang. Ungefähre Zeit: 15-20 Minuten.
- Gießen Sie gegebenenfalls mehr Mischung durch die Einfüllöffnung in den Behälterdeckel.

Tipps für Variationen

- Kekse & Sahne: Geben Sie während der letzten 5 Mischminuten grob zerkleinerte Kekse (0,75 Tasse) hinzu.
- Minzesplitter: Ersetzen Sie das Vanilleextrakt gegen reines Pfefferminzextrakt (1-1,5 TL). Verwenden Sie einen Pürierstab oder eine Universal-Küchenmaschine (Impulsmodus), um die Schokolade zu zerkleinern. Geben Sie die zerkleinerte Schokolade während der letzten 5 Mischminuten hinzu.
- Pekannussbutter: Lassen Sie 1 Stange ungesalzene Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Geben Sie grob zerkleinerte Pekannüsse (1 Tasse) und koscheres Salz hinzu. Braten Sie die Pekannüsse (mittlere Hitze) und rühren Sie häufig um, bis die Pekannüsse leicht gebräunt sind. Entfernen Sie die Bratpfanne von der Wärmestelle. Lassen Sie die Pekannüsse vollständig abkühlen. Geben Sie die Pekannüsse während der letzten 5 Mischminuten hinzu.

Schokoladeneis

Zutaten	Menge
Fetthaltige Milch (gekühlt)	1 Tasse
Zucker	0,5 Tasse
Bittere/halbbittere Schokolade (Stücke)	240 g
Schlagsahne (gekühlt)	1 Tasse
Vanilleextrakt (pur)	1 TL

- Menge der Portionen (0,5 Tasse): 8.
- Erhitzen Sie die Milch, bis sie gerade beginnt zu kochen.
- Verwenden Sie einen Mixer oder eine Universal-Küchenmaschine (Impulsmodus), um die Schokolade und den Zucker zu mischen, bis die Schokolade fein zerkleinert ist.
- Rühren Sie die heiße Milch durch die Mischung, bis diese zu einer weichen Substanz wird.
- Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen.
- Rühren Sie die Schlagsahne und die Vanille durch die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in den entfernbaren Behälter.
- Bauen Sie das Gerät zusammen. Siehe Abschnitt "Zusammenbau".
- Schalten Sie das Gerät ein. Siehe Abschnitt "Hinweise für den Gebrauch". Das Gerät beginnt mit dem Mischvorgang. Ungefähre Zeit: 15-20 Minuten.
- Gießen Sie gegebenenfalls mehr Mischung durch die Einfüllöffnung in den Behälterdeckel.

Tipps für Variationen

- Schokoladenkekse: Geben Sie während der letzten 5 Einfrierminuten grob zerkleinerte Kekse (0,75 Tasse) hinzu.
- Mandelschokolade: Geben Sie zusammen mit dem Vanilleextrakt reines Mandelextrakt (0,5 TL) hinzu. Geben Sie während der letzten 5 Einfrierminuten grob zerkleinerte geröstete oder schokoladenüberzogene Mandeln (0,75 Tasse) hinzu.
- Schokoladenfondant-Kuchen: Geben Sie während der letzten 5 Einfrierminuten grob zerkleinerte, einen Tag alte Schokoladenkuchen (0,75 Tasse) hinzu.
- Schokoladen-Marshmallow-Strudel: Nachdem Sie das Eis in einen Gefrierbehälter gefüllt haben, schichten Sie das Eis mit Schokoladensauce-Klecksen und (je nach Geschmack) Löffeln mit Marshmallow-Creme.

Erdbeereis

Zutaten	Menge
Fetthaltige Milch (gekühlt)	1 Tasse
Zucker	0,5 Tasse
Erdbeeren (frisch, in Scheiben geschnitten)	250 g
Zitronensaft (frisch)	1,5 EL
Schlagsahne (gekühlt)	1 Tasse
Vanilleextrakt (pur)	1 TL

- Menge der Portionen (0,5 Tasse): 8.
- Verwenden Sie einen Schneebesen, um die Erdbeeren, den Zitronensaft und 1/3 des Zuckers zu mischen.
- Lassen Sie die Erdbeeren 2 Stunden lang einweichen.
- Verwenden Sie einen Pürierstab (langsame Geschwindigkeit) oder einen Schneebesen, um die Milch und den Zucker zu mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ungefähre Zeit: 1-2 Minuten.
- Rühren Sie die Schlagsahne, die Vanille und den Saft der eingeweichten Erdbeeren durch die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in den entfernbaren Behälter.
- Bauen Sie das Gerät zusammen. Siehe Abschnitt "Zusammenbau".
- Schalten Sie das Gerät ein. Siehe Abschnitt "Hinweise für den Gebrauch". Das Gerät beginnt mit dem Mischvorgang. Ungefähre Zeit: 15-20 Minuten.
- Gießen Sie gegebenenfalls mehr Mischung durch die Einfüllöffnung in den Behälterdeckel.
- Geben Sie während der letzten 5 Einfrierminuten Erdbeeren hinzu.

Zitronensorbet

Zutaten	Menge
Zucker	1,5 Tassen
Wasser	1,5 Tassen
Zitronensaft (frisch)	1 Tasse
Zitronenschale	1 EL

- Menge der Portionen (0,5 Tasse): 8.
- Geben Sie das Wasser und den Zucker in einen Stieltopf.
- Erhitzen Sie die Mischung (mittlere Hitze), bis sie gerade beginnt zu kochen.
- Lassen Sie die Mischung köcheln (schwache Hitze), bis sich der Zucker aufgelöst hat. (Die Mischung nicht durchrühren.) Ungefähre Zeit: 3-5 Minuten.
- Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen.
- Rühren Sie den Zitronensaft und die Zitronenschale durch die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in den entfernbaren Behälter.
- Bauen Sie das Gerät zusammen. Siehe Abschnitt "Zusammenbau".
- Schalten Sie das Gerät ein. Siehe Abschnitt "Hinweise für den Gebrauch". Das Gerät beginnt mit dem Mischvorgang. Ungefähre Zeit: 15-20 Minuten.
- Gießen Sie gegebenenfalls mehr Mischung durch die Einfüllöffnung in den Behälterdeckel.

Gefrorener Schokoladenjoghurt

Zutaten	Menge
Fetthaltige Milch (gekühlt)	1 Tasse
Fettarmer Vanillejoghurt	2 Tassen
Zucker	1/4 Tasse
Bittere/halbbittere Schokolade (Stücke)	180 g

- Menge der Portionen (0,5 Tasse): 8.
- Verwenden Sie einen Mixer oder eine Universal-Küchenmaschine (Impulsmodus), um die Milch und die Schokolade zu mischen, bis die Mischung zu einer weichen Substanz wird. Ungefähre Zeit: 20-30 Sekunden.
- Rühren Sie den Vanillejoghurt und den Zucker durch die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ungefähre Zeit: 15 Sekunden.
- Geben Sie die Mischung in den entfernbaren Behälter.
- Bauen Sie das Gerät zusammen. Siehe Abschnitt "Zusammenbau".
- Schalten Sie das Gerät ein. Siehe Abschnitt "Hinweise für den Gebrauch". Das Gerät beginnt mit dem Mischvorgang. Ungefähre Zeit: 15-20 Minuten.
- Gießen Sie gegebenenfalls mehr Mischung durch die Einfüllöffnung in den Behälterdeckel.

Aufbewahrung von Süßspeisen

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Bewahren Sie die Süßspeisen nicht länger als 2 Wochen im Kühlschrank auf.
- Frieren Sie aufgetaute Süßspeisen nicht wieder ein.
- Verzehren Sie aufgetaute Süßspeisen nicht.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Metallgegenstände, um die Süßspeisen aus dem entfernbaren Behälter zu entfernen.
- Bewahren Sie gefrorene Süßspeisen oder Getränke nicht im entfernbaren Behälter auf.

- Entfernen Sie die Süßspeise unter Verwendung eines Gummispachtels, eines Kunststofflöffels oder eines Holzlöffels aus dem entfernbaren Behälter.
- Geben Sie die Süßspeise in einen luftdichten Kunststoffbehälter.
- Kennzeichnen Sie den Kunststoffbehälter mit dem aktuellen Datum und der Art der Süßspeise.
- Stellen Sie den Kunststoffbehälter in den Kühlschrank.

Reinigung und Wartung (Abb. A)

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.

- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
- Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen. Trocknen Sie das Äußere des Geräts mit einem sauberen, trockenen Lappen gründlich ab.
- Zerlegen Sie das Gerät.

Hinweis: Drücken Sie auf den Entriegelungszapfen (10), um die Motoreinheit (3) vom Behälterdeckel (7) zu entfernen.

- Reinigen Sie das Zubehör:
  - Reinigen Sie die Motoreinheit (3) mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
  - Reinigen Sie den festen Behälter (6) und den entfernbaren Behälter (5) in Seifenwasser.
  - Reinigen Sie den Mischarm (4) und den Behälterdeckel (7) in Seifenwasser.
  - Trocknen Sie das Zubehör mit einem sauberen trockenen Lappen gründlich ab.
- Bauen Sie das Gerät zusammen. Siehe Abschnitt "Zusammenbau".
- Legen Sie das Netzkabel in das Aufbewahrungsfach (9).
- Verstauen Sie das Gerät und das Zubehör in der Originalverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät samt Zubehör an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort auf.

Sicherheitsanweisungen

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch genau durch. Bewahren Sie das Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde. Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung benutzt werden, es sei denn, diese Personen werden beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts seitens einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt ist. Ist ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie es nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wird, darf es nicht mehr verwendet werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen wie in Personalküchenbereichen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Gutshäusern und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen zum Schlafen und Frühstücken verwendet werden.

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1 mm^2).

- Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nenn-Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Wandsteckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheitsanweisungen für Eismaschinen

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne den Behälterdeckel.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Küchenutensilien im entfernbaren Behälter. Verwenden Sie im entfernbaren Behälter nur einen Gummispachtel, einen Kunststofflöffel oder einen Holzlöffel.
- Stellen Sie den entfernbaren Behälter nicht auf Flammen, heiße Platten oder Öfen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät berühren.
- Vorsicht vor scharfen Teilen. Halten Sie Ihre Hände von den scharfen Teilen fern.
- Halten Sie Ihre Hände von den sich bewegenden Teilen fern.
- Halten Sie langes Haar und lose Kleidung von den sich bewegenden Teilen fern.
- Halten Sie Spachtel und andere Küchenutensilien von den sich bewegenden Teilen fern.
- Stecken Sie keine Fremdkörper in das Gerät.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es eingeschaltet ist.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort auf. Vergewissern Sie sich, dass Kinder keinen Zugang zu den aufbewahrten Geräten haben.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

¡Enhorabuena!

Ha adquirido un producto Princess. Nuestro objetivo es suministrar productos de calidad con un diseño elegante a un precio asequible. Esperamos que disfrute de este producto durante muchos años.

Descripción (fig. A)

La heladora 282602 Princess se ha diseñado para hacer helado y otros postres helados.
La capacidad máxima del aparato es 1,5 litros.
El aparato es adecuado sólo para uso interior.
El aparato es adecuado sólo para uso doméstico.

1. Interruptor de encendido/apagado
2. Indicador de encendido/apagado
3. Unidad del motor
4. Brazo de mezclado
5. Cubeta desmontable
6. Cubeta fija
7. Tapa de la cubeta
8. Apertura de llenado
9. Compartimento de almacenamiento del cable eléctrico
10. Pestaña de desbloqueo (unidad del motor)

Uso inicial

Preparación

- Limpie el aparato. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Limpie los accesorios. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".

Montaje (fig. A)

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Antes del montaje o el desmontaje, apague el aparato, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- Antes de colocar la cubeta desmontable en la cubeta fija, asegúrese de que el exterior de la cubeta desmontable y el interior de la cubeta fija estén secos. La cubeta desmontable y la cubeta fija pueden pegarse si hay agua entre ellas que se congela.

- Coloque la cubeta desmontable (5) en la cubeta fija (6).
- Monte la unidad del motor (3) en la tapa de la cubeta (7) hasta que la pestaña de desbloqueo (10) encaje en su posición.
- Monte el brazo de mezclado (4) en la unidad del motor (3).
- Coloque la tapa de la cubeta (7) en la cubeta fija (6). Apriete la tapa de la cubeta (7) girándola en sentido horario.

Uso

Encendido y apagado (fig. A)

- Para encender el aparato, sitúe el interruptor de encendido/apagado (1) en la posición "I". El indicador de encendido/apagado (2) se enciende.
- Para apagar el aparato, sitúe el interruptor de encendido/apagado (1) en la posición "O". El indicador de encendido/apagado (2) se apaga.

Protección de sobrecalentamiento

El aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento que desconecta el aparato automáticamente en caso de sobrecalentamiento. El motor puede bloquearse en las siguientes situaciones: cuando el postre sea muy espeso; cuando el aparato haya funcionado continuamente durante un periodo prolongado; cuando los ingredientes del aparato sean demasiado grandes.

Consejos de uso

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- La cubeta desmontable debe estar completamente congelada antes del uso. Antes de congelar, limpie y seque la cubeta desmontable. No meta los ingredientes en la cubeta desmontable y póngalos juntos en el congelador. Meta la cubeta desmontable en una bolsa de plástico para evitar daños durante el proceso de congelación. Coloque la cubeta desmontable sobre una superficie lisa en el congelador para lograr los mejores resultados. Si la temperatura del congelador es inferior a -18 °C, el tiempo de congelación será de aproximadamente 12 horas (más con volúmenes más grandes).

ES

Tras la congelación, retire la bolsa de plástico y sacuda la cubeta desmontable para comprobar si el postre está congelado. El postre está congelado cuando no se le oye fluir en el interior de la cubeta desmontable.
- Haga el helado inmediatamente después de sacar el postre helado del congelador. El postre congelado se descongelará rápidamente cuando lo saque del congelador.

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:
- No retire la unidad del motor durante el uso.
- No retire la tapa de la cubeta durante el uso.

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Prepare los ingredientes.
- Ponga los ingredientes en la cubeta desmontable.

Nota: Asegúrese de que la cubeta desmontable no esté llena con ingredientes en más de un 60% de su capacidad. El postre aumenta de tamaño durante el proceso.
- Monte el aparato. Consulte la sección "Montaje".
- Encienda el aparato. El aparato empieza a mezclar. Tiempo aproximado: 15-20 minutos.
- Si es necesario, vierta más mezcla por la abertura de llenado en la tapa de la cubeta.
- Cuando finalice el proceso, apague el aparato y retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.

Recetas

Helado de vainilla

Ingredientes	Cantidad
Leche entera (fría)	1 taza
Azúcar	0,5 taza
Nata montada (fría)	1,5 taza
Extracto de vainilla (puro)	1-2 cucharaditas

- Cantidad de raciones (0,5 taza): 8.
- Utilice una batidora de varilla (baja velocidad) o un batidor para mezclar la leche y el azúcar hasta que se disuelva éste. Tiempo aproximado: 1-2 minutos.
- Añada la nata montada y la vainilla a la mezcla.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Monte el aparato. Consulte la sección "Montaje".
- Encienda el aparato. El aparato empieza a mezclar. Tiempo aproximado: 15-20 minutos.
- Si es necesario, vierta más mezcla por la abertura de llenado en la tapa de la cubeta.

Consejos de variación
- Galletas y nata: Añada galletas en trozos grandes (0,75 taza) durante los últimos 5 minutos de mezclado.
- Menta y pepitas: Sustituya el extracto de vainilla por extracto puro de menta (1-1,5 cucharadita). Utilice una licuadora o un robot de cocina (modo de impulsos) para trocear el chocolate en trozos pequeños. Añada el chocolate troceado durante los últimos 5 minutos de mezclado.
- Mantequilla y pecan: Derrita una barrita de mantequilla sin sal en una sartén Añada nueces de pecan en trozos grandes (1 taza) y sal kosher. Fría las nueces de pecan (fuego medio), removiendo frecuentemente hasta que estén ligeramente doradas. Retire la sartén del fuego. Deje que las nueces de pecan se enfríen completamente. Añada las nueces de pecan durante los últimos 5 minutos de mezclado.

Helado de chocolate

Ingredientes	Cantidad
Leche entera (fría)	1 taza
Azúcar 0,5 taza	
Chocolate amargo / semidulce (en trozos)	240 g
Nata montada (fría)	1 taza
Extracto de vainilla (puro)	1 cucharadita

- Cantidad de raciones (0,5 taza): 8.
- Caliente la leche hasta que empiece a hervir.
- Utilice una licuadora o un robot de cocina (modo de impulsos) para mezclar el chocolate y el azúcar hasta que el chocolate quede picado fino.
- Añada la leche caliente a la mezcla hasta que se forme una sustancia homogénea.
- Deje que la mezcla se enfríe completamente.
- Añada la nata montada y la vainilla a la mezcla.

- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Monte el aparato. Consulte la sección "Montaje".
- Encienda el aparato. Consulte la sección "Consejos de uso". El aparato empieza a mezclar. Tiempo aproximado: 15-20 minutos.
- Si es necesario, vierta más mezcla por la abertura de llenado en la tapa de la cubeta.

Consejos de variación

- Galleta de chocolate: Añada galletas en trozos grandes (0,75 taza) durante los últimos 5 minutos de congelación.
- Chocolate y almendra: Añada extracto puro de almendra (0,5 cucharadita) junto con el extracto de vainilla. Añada almendras tostadas o recubiertas de chocolate en trozos grandes (0,75 taza) durante los últimos 5 minutos de congelación.
- Brownie de chocolate y caramelo: Añada trozos de brownie del día anterior (0,75 taza) durante los últimos 5 minutos de congelación.
- Espiral de chocolate y malvavisco: Tras poner el helado en un recipiente para congelación, alterne sobre el helado cucharadas de salsa de chocolate y cucharadas de crema de malvavisco (en función del gusto).

Helado de fresa

Ingredientes	Cantidad
Leche entera (fría)	1 taza
Azúcar	0,5 taza
Fresas (frescas, en rodajas)	250 g
Zumo de limón (recién exprimido)	1,5 cucharada
Nata montada (fría)	1 taza
Extracto de vainilla (puro)	1 cucharadita

- Cantidad de raciones (0,5 taza): 8.
- Utilice un batidor para mezclar las fresas, el zumo de limón y 1/3 del azúcar.
- Deje que las fresas maceren durante 2 horas.
- Utilice una batidora de varilla (baja velocidad) o un batidor para mezclar la leche y el azúcar hasta que se disuelva éste. Tiempo aproximado: 1-2 minutos.
- Añada la nata montada, la vainilla y el zumo de las fresas maceradas a la mezcla.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Monte el aparato. Consulte la sección "Montaje".
- Encienda el aparato. Consulte la sección "Consejos de uso". El aparato empieza a mezclar. Tiempo aproximado: 15-20 minutos.
- Si es necesario, vierta más mezcla por la abertura de llenado en la tapa de la cubeta.
- Añada las fresas durante los últimos 5 minutos de congelación.

Sorbete de limón

Ingredientes	Cantidad
Azúcar	1,5 tazas
Agua	1,5 tazas
Zumo de limón (recién exprimido)	1 taza
Ralladura de limón	1 cucharada

- Cantidad de raciones (0,5 taza): 8.
- Ponga el agua y el azúcar en una cazuela.
- Caliente la mezcla (fuego medio) hasta que empiece a hervir.
- Deje que la mezcla hierva (fuego lento) hasta que el azúcar se disuelva. (No remueva la mezcla.) Tiempo aproximado: 3-5 minutos.
- Deje que la mezcla se enfríe completamente.
- Añada el zumo y la ralladura de limón a la mezcla.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Monte el aparato. Consulte la sección "Montaje".
- Encienda el aparato. Consulte la sección "Consejos de uso". El aparato empieza a mezclar. Tiempo aproximado: 15-20 minutos.
- Si es necesario, vierta más mezcla por la abertura de llenado en la tapa de la cubeta.

Yogur helado de chocolate

Ingredientes	Cantidad
Leche entera (fría)	1 taza
Yogur de vainilla desnatado	2 tazas
Azúcar	1/4 taza
Chocolate amargo / semidulce (en trozos)	180 g

- Cantidad de raciones (0,5 taza): 8.
- Utilice una licuadora o un robot de cocina (modo de impulsos) para mezclar la lecha y el chocolate hasta que la mezcla forme una sustancia homogénea. Tiempo aproximado: 20-30 segundos.

- Añada el yogur de vainilla y el azúcar a la mezcla hasta que se disuelva el azúcar. Tiempo aproximado: 15 segundos.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Monte el aparato. Consulte la sección "Montaje".
- Encienda el aparato. Consulte la sección "Consejos de uso". El aparato empieza a mezclar. Tiempo aproximado: 15-20 minutos.
- Si es necesario, vierta más mezcla por la abertura de llenado en la tapa de la cubeta.

Cómo guardar los postres

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:
- No guarde los postres en el congelador durante más de 2 semanas.
- No vuelva a congelar un postre descongelado.
- No consuma un postre descongelado.

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:
- No utilice objetos afilados ni metálicos para sacar los postres de la cubeta desmontable.
- No guarde los postres ni las bebidas heladas en la cubeta desmontable.

- Saque el postre de la cubeta desmontable con una espátula de goma, una pala de plástico o una cuchara de madera.
- Ponga el postre en un recipiente de plástico hermético.
- Marque el recipiente de plástico con la fecha actual y el tipo de postre.
- Coloque el recipiente de plástico en el congelador.

Limpieza y mantenimiento (fig. A)

El aparato debe limpiarse después de cada uso.

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:
- Antes de la limpieza o el mantenimiento, apague el aparato, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.

- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Seque bien el exterior del aparato con un paño limpio y seco.
- Desmonte el aparato.

Nota: Presione la pestaña de desbloqueo (10) para retirar la unidad del motor (3) de la tapa de la cubeta (7).
- Limpie los accesorios:
  - Limpie la unidad del motor (3) con un paño húmedo. No sumerja la unidad del motor en agua ni otros líquidos.
  - Limpie la cubeta fija (6) y la cubeta desmontable (5) con agua jabonosa.
  - Limpie el brazo de mezclado (4) y la tapa de la cubeta (7) con agua jabonosa.
  - Seque bien los accesorios con un paño limpio y seco.
- Monte el aparato. Consulte la sección "Montaje".
- Ponga el cable eléctrico en el compartimento de almacenamiento (9).
- Ponga el aparato y los accesorios en el embalaje original.
- Almacene el aparato con los accesorios en un lugar seco donde no hiele, fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

- Lea detenidamente el manual antes del uso. Conserve el manual para consultas posteriores.
- Utilice el aparato y los accesorios únicamente para sus respectivos usos previstos. No utilice el aparato ni los accesorios para otros fines que los descritos en este manual.
- Supervise siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- El aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con una discapacidad física, sensorial o mental, o que no tengan experiencia ni conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No utilice el aparato si hay alguna pieza o accesorio dañado o defectuoso. Si una pieza o un accesorio está dañado o es defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no saque el aparato con las manos. Retire inmediatamente el enchufe eléctrico de la toma de pared. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no vuelva a utilizarlo.
- Este aparato se ha diseñado para su uso doméstico y en aplicaciones tales como zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; así como pensiones, etc.

Seguridad eléctrica

- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos 3 x 1 mm^2).
- Para una protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente operativa residual nominal que no supere los 30 mA.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los enchufes de contacto del cable eléctrico y el cable alargador.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y el cable alargador.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no cuelgue por encima del borde de una superficie de trabajo y pueda engancharse accidentalmente o tropezarse con él.
- Mantenga el cable eléctrico alejado del calor, del aceite y de las aristas vivas.
- No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso. Si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.

Instrucciones de seguridad para heladoras

- No utilice el aparato en el exterior.
- No utilice el aparato en entornos húmedos.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocinado.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con materiales inflamables.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- No utilice el aparato sin la tapa de la cubeta.
- No utilice objetos afilados ni utensilios de cocina en la cubeta desmontable. Utilice únicamente una espátula de goma, una pala de plástico o una cuchara de madera en la cubeta desmontable.
- No coloque la cubeta desmontable sobre llamas, placas calientes o estufas.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el aparato.
- Tenga cuidado con las piezas afiladas. Mantenga las manos alejadas de las piezas afiladas.
- Mantenga las manos alejadas de las piezas en movimiento.
- Mantenga el pelo largo y las vestimentas sueltas lejos de las piezas en movimiento.

- Mantenga las espátulas y otros utensilios de cocina lejos de las piezas en movimiento.
- No introduzca objetos extraños en el aparato.
- No mueva el aparato mientras esté encendido.
- No descuide el aparato durante el uso.
- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo utilice. Asegúrese de que los niños no tengan acceso a los aparatos almacenados.

Descargo de responsabilidad

Sujeto a cambios; las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

Congratulazioni!

Avete acquistato un prodotto Princess.
Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo prodotto per molti anni a venire.

Descrizione (fig. A)

La gelatiera 282602 Princess è stata progettata per preparare gelati e altri dessert ghiacciati. La massima capacità dell'apparecchio è di 1,5 litri. L'apparecchio è adatto esclusivamente per l'uso al coperto. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.

1. Interruttore di accensione/spegnimento
2. Spia acceso/spento
3. Unità motore
4. Braccio miscelatore
5. Cestello estraibile
6. Cestello fisso
7. Coperchio del cestello
8. Apertura di riempimento
9. Vano per riporre il cavo di alimentazione
10. Linguetta di sgancio (unità motore)

Primo utilizzo

Preparazione

- Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Pulire gli accessori. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".

Montaggio (fig. A)

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima del montaggio o dello smontaggio, spegnere l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Prima di inserire il cestello estraibile all'interno del cestello fisso, verificare che l'esterno del cestello estraibile e l'interno di quello fisso siano asciutti. Il cestello estraibile e il cestello fisso potrebbero rimanere attaccati per il gelo.
- Inserire il cestello estraibile (5) nel cestello fisso (6).
- Installare l'unità del motore (3) sul coperchio del cestello (7) fino a far scattare in posizione la linguetta di sgancio (10).
- Montare il braccio miscelatore (4) sull'unità del motore (3).
- Collocare il coperchio del cestello (7) sul cestello fisso (6). Bloccare il coperchio del cestello (7) ruotandolo in senso orario.

Uso

Accensione e spegnimento (fig. A)

- Per accendere l'apparecchio, portare l'interruttore di accensione/spegnimento (1) sulla posizione "I". La spia acceso/spento (2) si accende.
- Per spegnere l'apparecchio, portate l'interruttore di accensione/spegnimento (1) sulla posizione "O". La spia acceso/spento (2) si spegne.

Protezione da surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione da surriscaldamento che spegne automaticamente l'apparecchio in caso di surriscaldamento. Il motore può essere bloccato nelle seguenti condizioni: quando il preparato del dessert è estremamente denso; quando l'apparecchio è stato utilizzato in modo costante per un lungo periodo; quando gli ingredienti introdotti nell'apparecchio sono di dimensioni troppo grandi.

Suggerimenti per l'uso

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima dell'uso, il cestello estraibile deve essere completamente ghiacciato. Prima di congelarlo, pulire e asciugare il cestello estraibile. Non introdurre il cestello estraibile contenente gli ingredienti nel congelatore. Inserire il cestello estraibile in un sacchetto di plastica per prevenire danni durante il processo di congelamento. Per ottenere risultati ottimali, collocare il cestello estraibile su una superficie uniforme nel congelatore.

Se la temperatura nel congelatore è inferiore a -18 °C, il processo di congelamento richiederà circa 12 ore (o un periodo più lungo con volumi maggiori). Al termine del processo, togliere il cestello estraibile dal sacchetto di plastica e scuoterlo per verificare che il dessert sia congelato. Il dessert è congelato quando non si avverte alcun movimento all'interno del cestello estraibile.

- Dopo aver estratto il dessert congelato dal congelatore procedere immediatamente alla preparazione del gelato. Il dessert congelato si scongelerà rapidamente una volta rimosso dal congelatore.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:

- Non rimuovere l'unità del motore durante l'uso.
- Non rimuovere il coperchio del cestello durante l'uso.

- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Preparare gli ingredienti.
- Versare gli ingredienti nel cestello estraibile.

Nota: Verificare che il cestello estraibile non sia riempito con gli ingredienti oltre il 60% della sua capacità. Il dessert aumenta di volume durante il processo.

- Montare l'apparecchio. Consultare la sezione "Montaggio".
- Accendere l'apparecchio. L'apparecchio inizia a miscelare. Tempo approssimativo: 15-20 minuti.
- Se necessario, introdurre altro composto attraverso l'apertura di riempimento posta nel coperchio del cestello.
- Al termine del processo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio.

Ricette

Gelato alla vaniglia

Ingredienti	Quantità
Latte intero (freddo)	1 tazza
Zucchero	0,5 tazza
Panna montata (fredda)	1,5 tazza
Estratto di vaniglia (puro)	1-2 cucchiaini

- Quantità di porzioni (0,5 tazze): 8.
- Usare un frullatore a immersione (a bassa velocità) o una frusta per miscelare latte e zucchero finché lo zucchero non si è sciolto completamente. Tempo approssimativo: 1-2 minuti.
- Mescolare la panna montata e la vaniglia con il composto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Montare l'apparecchio. Consultare la sezione "Montaggio".
- Accendere l'apparecchio. L'apparecchio inizia a miscelare. Tempo approssimativo: 15-20 minuti.
- Se necessario, introdurre altro composto attraverso l'apertura di riempimento posta nel coperchio del cestello.

Consigli per le varianti

- Biscotti e crema: Durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione, aggiungere biscotti sminuzzati grossolanamente (0,75 tazze).
- Pezzetti di menta: Sostituire l'estratto di vaniglia con estratto di menta pura (1-1,5 cucchiaini). Usare un frullatore o un robot da cucina (modalità a impulsi) per spezzettare il cioccolato in piccoli pezzetti. Aggiungere i pezzetti di cioccolato durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione.
- Pecan al burro: Fondere un piccolo panetto di burro non salato in una padella per friggere. Aggiungere noci pecan sminuzzate in modo grossolano (1 tazza) e sale kosher. Friggere le noci pecan (a fuoco medio), mescolare frequentemente fino a quando le noci non sono leggermente dorate. Rimuovere la padella fuoco. Lasciar raffreddare completamente le noci pecan. Aggiungere le noci pecan durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione.

Gelato al cioccolato

Ingredienti	Quantità
Latte intero (freddo)	1 tazza
Zucchero	0,5 tazza
Cioccolato amaro / semidolce (in pezzi)	240 g
Panna montata (fredda)	1 tazza
Estratto di vaniglia (puro)	1 cucchiaino

- Quantità di porzioni (0,5 tazze): 8.
- Riscaldare il latte finché non è prossimo all'ebollizione.
- Usare un frullatore o un robot da cucina (modalità a impulsi) per miscelare il cioccolato e lo zucchero finché il cioccolato non risulta tritato finemente.
- Mescolare il latte caldo con il composto fino ad ottenere una miscela omogenea.
- Far raffreddare completamente il composto.
- Mescolare la panna montata e la vaniglia con il composto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Montare l'apparecchio. Consultare la sezione "Montaggio".
- Accendere l'apparecchio. Consultare la sezione "Suggerimenti per l'uso". L'apparecchio inizia a miscelare. Tempo approssimativo: 15-20 minuti.
- Se necessario, introdurre altro composto attraverso l'apertura di riempimento posta nel coperchio del cestello.

Consigli per le varianti

- Biscotti al cioccolato: Durante gli ultimi 5 minuti del processo di congelamento, aggiungere i biscotti sminuzzati grossolanamente (0,75 tazze).
- Mandorle al cioccolato: Aggiungere estratto puro di mandorle (0,5 cucchiaini) insieme all'estratto di vaniglia. Durante gli ultimi 5 minuti del processo di congelamento, aggiungere le mandorle tostate o le mandorle rivestite di cioccolato sminuzzate grossolanamente (0,75 tazze).
- Brownie con caramelle fondenti al cioccolato: Durante gli ultimi 5 minuti del processo di congelamento, aggiungere il brownie del giorno precedente, sminuzzato grossolanamente (0,75 tazze).
- Riccioli di marshmallow e cioccolato: Dopo avere introdotto il gelato in un contenitore per congelare, alternare uno strato di gelato con cucchiaiate di salsa al cioccolato e di crema di marshmallow (a seconda dei gusti).

Gelato alle fragole

Ingredienti	Quantità
Latte intero (freddo)	1 tazza
Zucchero	0,5 tazza
Fragole (fresche, a fette)	250 g
Succo di limone (fresco)	1,5 cucchiaio
Panna montata (fredda)	1 tazza
Estratto di vaniglia (puro)	1 cucchiaino

- Quantità di porzioni (0,5 tazze): 8.
- Utilizzare una frusta per miscelare fragole, succo di limone e 1/3 di zucchero.
- Far macerare le fragole per 2 ore.
- Usare un frullatore a immersione (a bassa velocità) o una frusta per miscelare latte e zucchero finché lo zucchero non si è sciolto completamente. Tempo approssimativo: 1-2 minuti.
- Mescolare panna montata, vaniglia e succo delle fragole macerate con il composto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Montare l'apparecchio. Consultare la sezione "Montaggio".
- Accendere l'apparecchio. Consultare la sezione "Suggerimenti per l'uso". L'apparecchio inizia a miscelare. Tempo approssimativo: 15-20 minuti.
- Se necessario, introdurre altro composto attraverso l'apertura di riempimento posta nel coperchio del cestello.
- Durante gli ultimi 5 minuti del processo di congelamento aggiungere le fragole.

Sorbetto al limone

Ingredienti	Quantità
Zucchero	1,5 tazze
Acqua	1,5 tazze
Succo di limone (fresco)	1 tazza
Scorzetta di limone	1 cucchiaio

- Quantità di porzioni (0,5 tazze): 8.
- Versare acqua e zucchero in una casseruola.
- Riscaldare il composto (a fuoco medio) finché non è prossimo all'ebollizione.
- Far sobbollire il composto (a fuoco lento) finché lo zucchero non è completamente sciolto. (Non mescolare il composto.) Tempo approssimativo: 3-5 minuti.
- Far raffreddare completamente il composto.
- Mescolare il succo e la scorzetta di limone con il composto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Montare l'apparecchio. Consultare la sezione "Montaggio".

- Accendere l'apparecchio. Consultare la sezione "Suggerimenti per l'uso". L'apparecchio inizia a miscelare. Tempo approssimativo: 15-20 minuti.
- Se necessario, introdurre altro composto attraverso l'apertura di riempimento posta nel coperchio del cestello.

Yogurt gelato al cioccolato

Ingredienti	Quantità
Latte intero (freddo)	1 tazza
Yogurt magro alla vaniglia	2 tazze
Zucchero	1/4 tazza
Cioccolato amaro / semidolce (in pezzi)	180 g

- Quantità di porzioni (0,5 tazze): 8.
- Usare un frullatore o un robot da cucina (modalità a impulsi) per miscelare il latte e il cioccolato fino ad ottenere una miscela omogenea. Tempo approssimativo: 20-30 secondi.
- Mescolare lo yogurt alla vaniglia e lo zucchero con il composto finché lo zucchero non è completamente sciolto. Tempo approssimativo: 15 secondi.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Montare l'apparecchio. Consultare la sezione "Montaggio".
- Accendere l'apparecchio. Consultare la sezione "Suggerimenti per l'uso". L'apparecchio inizia a miscelare. Tempo approssimativo: 15-20 minuti.
- Se necessario, introdurre altro composto attraverso l'apertura di riempimento posta nel coperchio del cestello.

Conservazione dei dessert

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Non conservare i dessert nel freezer per più di 2 settimane.
- Non ricongelare i dessert scongelati.
- Non consumare i dessert scongelati.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:
- Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per rimuovere i dessert dal cestello estraibile.
- Non conservare dessert congelati o bevande nel cestello estraibile.

- Rimuovere il dessert dal cestello estraibile usando una spatola in gomma, un mestolo in plastica o un cucchiaio di legno.
- Versare il dessert nel contenitore in plastica ermetico.
- Annotare sul contenitore in plastica la data corrente e il tipo di dessert.
- Mettere il contenitore in plastica nel freezer.

Pulizia e manutenzione (fig. A)

È necessario pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.

- Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Asciugare a fondo l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e asciutto.
- Smontare l'apparecchio.

Nota: Premere la linguetta di sgancio (10) per rimuovere l'unità del motore (3) dal coperchio del cestello (7).
- Pulizia degli accessori:
  - Pulire l'unità del motore (3) con un panno umido. Non immergere l'unità del motore in acqua o in altri liquidi.
  - Pulire il cestello fisso (6) e quello estraibile (5) in acqua saponosa.
  - Pulire il braccio miscelatore (4) e il coperchio del cestello (7) in acqua saponosa.
  - Asciugare a fondo gli accessori con un panno pulito e asciutto.

- Montare l'apparecchio. Consultare la sezione "Montaggio".
- Inserire il cavo di alimentazione nell'apposito vano (9).
- Collocare l'apparecchio e gli accessori nell'imballaggio originale.
- Riporre l'apparecchio con i relativi accessori in un luogo asciutto, al riparo dal gelo e fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per la sicurezza

Sicurezza generale

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto l'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza salvo quando le persone responsabili per la loro sicurezza offrono istruzioni precise oppure supervisionano l'uso dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte o un accessorio sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e per applicazioni simili, quali stanze adibite a cucine per il personale nei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; per clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; bed and breakfast.

Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
- Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzare un cavo di prolunga con conduttore di messa a terra di diametro adatto (almeno 3 x 1 mm^2).
- Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

Istruzioni di sicurezza per gelatiere

- Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non utilizzate l'apparecchio in ambienti umidi.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
- Verificare che l'apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
- Tenere l'apparecchio a distanza da fonti di calore. Non collocare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme libere.
- Non azionare l'apparecchio senza il coperchio del cestello.
- Non usare oggetti affilati o utensili da cucina nel cestello estraibile. Utilizzare esclusivamente una spatola in gomma, un mestolo in plastica o un cucchiaio di legno nel cestello estraibile.
- Non collocare il cestello estraibile su fiamme, piastre o fornelli.
- Prima di toccare l'apparecchio assicurarsi di avere le mani asciutte.
- Porre attenzione alle parti taglienti. Tenere le mani distanti dalle parti taglienti.
- Tenere le mani distanti dalle parti in movimento.
- Tenere lontano capelli lunghi e indumenti larghi dalle parti in movimento.
- Tenere spatole ed altri utensili da cucina distanti dalle parti in movimento.
- Non inserire oggetti estranei nell'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio quando è acceso.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto quando non viene utilizzato. Assicurarsi che i bambini non abbiano accesso agli apparecchi riposti.

Clausola di esclusione della responsabilità

Soggetto a modifica; le specifiche possono subire variazioni senza preavviso.

Gratulerar!

Du har valt en produkt från Princess. Vårt mål är att kunna erbjuda kvalitetsprodukter med en smakfull design till ett överkomligt pris. Vi hoppas att du kommer att få glädje av denna produkt i många år.

Beskrivning (fig. A)

Denna 282602 Princess glassmaskin har designats för att tillverka glass och andra djupfrysta efterrätter. Apparatens maximala kapacitet är 1,5 liter. Apparaten är bara avsedd för inomhusbruk. Apparaten är bara avsedd för hushållsbruk.

1. På/av-brytare
2. På/av-indikator
3. Motorenhet
4. Blandningsarm
5. Löstagbar skål
6. Fast skål
7. Skålens lock
8. Påfyllningsöppning
9. Förvaringsutrymme för nätkabel
10. Frigöringsflik (motorenhet)

Första användning

Förberedelser

- Rengöra apparaten.
  Se avsnittet "Rengöring och underhåll".
- Rengöra tillbehören.
  Se avsnittet "Rengöring och underhåll".

Montering (fig. A)

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Före montering eller demontering, slå av apparaten, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Innan den löstagbara skålen placeras i den fasta skålen måste både utsidan på den löstagbara skålen och insidan på den fasta skålen vara torra. Annars kan den löstagbara skålen och den fasta skålen frysa fast i varandra.

- Placera den löstagbara skålen (5) i den fasta skålen (6).
- Tryck fast motorenheten (3) på skållocket (7) tills frigöringsknappen (10) snäpper fast.
- Montera blandningsarmen (4) på motorenheten (3).
- Placera skålens lock (7) på den fasta skålen (6). Dra åt skålens lock (7) genom att vrida det medurs.

Användning

På- och avslagning (fig. A)

- För att slå på apparaten, ställ på/av-brytaren (1) i läge "I". På/av-indikatorn (2) tänds.
- För att slå av apparaten, ställ på/av-brytaren (1) i läge "O". På/av-indikatorn (2) släcks.

Överhettningsskydd

Apparaten är utrustad med ett överhettnings-skydd som bryter strömmen automatiskt i händelse av överhettning. Motorn kan kopplas bort i följande situationer: när efterrätten är mycket tjock; när apparaten har körts kontinuerligt under en längre tid; när ingredienserna i apparaten är för stora.

Tips för användning

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Den löstagbara skålen måste vara helt djupfryst före användning. Före frysningen, rengör och torka den löstagbara skålen. Lägg inte ingredienserna i den löstagbara skålen och lägg dem tillsammans i frysen. Lägg den löstagbara skålen i en plastpåse för att förhindra skador under frysningen. Placera den löstagbara skålen på en slät yta i frysen för att få bästa resultat. Om temperaturen i frysen är lägre än -18 °C, så kommer frystiden att bli ca 12 timmar (längre med större volymer). Efter frysningen, ta bort plastpåsen och skaka den löstagbara skålen för att se om desserten har fryst. Desserten är fryst om du inte hör den flyta omkring inuti den löstagbara skålen.
- Tillred glassen omedelbart efter att du tagit ut den frysta desserten från frysen. Den frysta desserten kommer att börja tina så snart den tagits ut från frysen.

Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:
- Ta inte bort motorenheten under användning.
- Ta inte bort skålens lock under användning.

- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Förbered ingredienserna.
- Lägg ingredienserna i den löstagbara skålen.

Obs: Se till att den löstagbara skålen inte fylls med ingredienser till mer än 60 % av volymen. Efterrätterna expanderar under processen.
- Sätta samman apparaten. Se avsnittet "Montering".
- Slå på apparaten. Apparaten börjar blanda. Ungefärlig tid: 15-20 minuter.
- Om så erfordras, häll mer av blandningen genom påfyllningsöppningen i skålens lock.
- När processen är klar, slå av apparaten och dra ut nätkontakten från vägguttaget.
- Låt apparaten svalna helt.

Recept

Vaniljglass

Ingredienser	Mängd
Standardmjölk (kyld)	1 kopp
Socker	0,5 kopp
Vispad grädde (kyld)	1,5 kopp
Vaniljextrakt (ren)	1-2 tsk.

- Antal portioner (0,5 kopp): 8.
- Använd en stavmixer (låg hastighet) eller en visp för att blanda mjölk och socker tills sockret lösts upp. Ungefärlig tid: 1-2 minuter.
- Rör ner den vispade grädden och vaniljen i blandningen.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Sätta samman apparaten. Se avsnittet "Montering".
- Slå på apparaten. Apparaten börjar blanda. Ungefärlig tid: 15-20 minuter.
- Om så erfordras, häll mer av blandningen genom påfyllningsöppningen i skålens lock.

Variationstips
- Cookies & Cream: Tillsätt grovhackade kakor (0,75 kopp) under de sista 5 minuterna av blandningen.
- Mint Chip: Ersätt vaniljeextraktet med rent pepparmintextrakt (1-1,5 tsk.). Använd en mixer eller en matberedare (pulsläget) för att hacka chokladen i små bitar. Tillsätt den grovhackade chokladen under de sista 5 minuterna av blandningen.
- Butter Pecan: Smält 1 klick osaltat smör i en stekpanna. Tillsätt grovhackade pekannötter (1 kopp) och rent salt. Stek pekannötterna (medelhög värme), och rör ofta tills pekannötterna är lätt brynta. Ta bort stekpannan från värmen. Låt pekannötterna svalna helt. Tillsätt pekannötterna under de sista 5 minuterna av blandningen.

Chokladglass

Ingredienser	Mängd
Standardmjölk (kyld)	1 kopp
Socker	0,5 kopp
Mörk/halvmörk choklad (bitar)	240 g
Vispad grädde (kyld)	1 kopp
Vaniljextrakt (ren)	1 tsk.

- Antal portioner (0,5 kopp): 8.
- Värm mjölken så att den nästan börjar koka.
- Använd en mixer eller en matberedare (pulsläget) för att blanda choklad och socker tills chokladen är finhackad.
- Rör ner den varma mjölken i blandningen tills blandningen bildar en jämn massa.
- Låt blandningen svalna helt.
- Rör ner den vispade grädden och vaniljen i blandningen.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Sätta samman apparaten. Se avsnittet "Montering".
- Slå på apparaten. Se avsnittet "Tips för användning". Apparaten börjar blanda. Ungefärlig tid: 15-20 minuter.
- Om så erfordras, häll mer av blandningen genom påfyllningsöppningen i skålens lock.

Variationstips
- Chocolate Cookie: Tillsätt grovhackade kakor (0,75 kopp) under de sista 5 minuterna av frysningen.
- Chocolate Almond: Tillsätt rent mandelextrakt (0,5 tsk.) tillsammans med vaniljeextraktet.

Tillsätt grovhackad, rostad eller chokladöverdragen mandel (0,75 kopp) under de sista 5 minuterna av frysningen.
- Chocolate Fudge Brownie: Tillsätt hackad, 1 dag gammal nötkaka (0,75 kopp) under de sista 5 minuterna av frysningen.
- Chocolate Marshmallow Swirl: Efter att glassen hällts i en behållare för frysning, skikta glassen med klickar av chokladsås och slevar av marshmallow-kräm (efter tycke och smak).

Jordgubbsglass

Ingredienser	Mängd
Standardmjölk (kyld)	1 kopp
Socker	0,5 kopp
Jordgubbar (färska, skivade)	250 g
Citronjuice (färsk)	1,5 msk.
Vispad grädde (kyld)	1 kopp
Vaniljextrakt (ren)	1 tsk.

- Antal portioner (0,5 kopp): 8.
- Använd en visp till att blanda jordgubbar, citronjuice och 1/3 av sockret.
- Låt jordgubbarna ligga och blötas upp i 2 timmar.
- Använd en stavmixer (låg hastighet) eller en visp för att blanda mjölk och socker tills sockret lösts upp. Ungefärlig tid: 1-2 minuter.
- Rör ner den vispade grädden, vaniljen och juicen från de blötlagda jordgubbarna i blandningen.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Sätta samman apparaten. Se avsnittet "Montering".
- Slå på apparaten. Se avsnittet "Tips för användning". Apparaten börjar blanda. Ungefärlig tid: 15-20 minuter.
- Om så erfordras, häll mer av blandningen genom påfyllningsöppningen i skålens lock.
- Tillsätt jordgubbarna under de sista 5 minuterna av frysningen.

Citronsorbet

Ingredienser	Mängd
Socker	1,5 koppar
Vatten	1,5 koppar
Citronjuice (färsk)	1 kopp
Citronskal	1 msk.

- Antal portioner (0,5 kopp): 8.
- Häll vatten och socker i en kastrull.
- Värm blandningen (medelhög värme) så att den nästan börjar koka.
- Låt blandningen sjuda (låg värme) tills sockret är upplöst. (Rör inte om blandningen.) Ungefärlig tid: 3-5 minuter.
- Låt blandningen svalna helt.
- Rör ner citronjuice och citronskal i blandningen.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Sätta samman apparaten. Se avsnittet "Montering".
- Slå på apparaten. Se avsnittet "Tips för användning". Apparaten börjar blanda. Ungefärlig tid: 15-20 minuter.
- Om så erfordras, häll mer av blandningen genom påfyllningsöppningen i skålens lock.

Frusen chokladyoghurt

Ingredienser	Mängd
Standardmjölk (kyld)	1 kopp
Vaniljyoghurt, lättvariant	2 koppar
Socker	1/4 kopp
Mörk/halvmörk choklad (bitar)	180 g

- Antal portioner (0,5 kopp): 8.
- Använd en mixer eller en matberedare (pulsläget) för att blanda mjölk och choklad tills blandningen bildar en jämn massa. Ungefärlig tid: 20-30 sekunder.
- Rör ner vaniljyoghurten och sockret i blandningen tills sockret lösts upp. Ungefärlig tid: 15 sekunder.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Sätta samman apparaten. Se avsnittet "Montering".
- Slå på apparaten. Se avsnittet "Tips för användning". Apparaten börjar blanda. Ungefärlig tid: 15-20 minuter.
- Om så erfordras, häll mer av blandningen genom påfyllningsöppningen i skålens lock.

Förvara efterrätter

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Förvara inte efterrätter i frysen längre tid än 2 veckor.

- Återfrys inte upptinade efterrätter.
- Ät inte upptinade efterrätter.

Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:

- Använd inte vassa föremål eller metallföremål för att ta upp efterrätter ur den löstagbara skålen.
- Förvara inte frysta efterrätter eller drycker i den löstagbara skålen.

- Ta bort efterrätten från den löstagbara skålen med gummiskrapa, plastskopa eller träsked.
- Lägg efterrätten i en lufttät plastbehållare.
- Märk plastbehållaren med dagens datum och typen av efterrätt.
- Lägg plastbehållaren i frysen.

Rengöring och underhåll (fig. A)

Apparaten måste rengöras efter varje användning.

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Före rengöring eller underhåll, slå av apparaten, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.

Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av apparaten.
- Använd inte vassa föremål vid rengöring av apparaten.

- Kontrollera apparaten regelbundet för eventuella skador.
- Rengör apparatens utsida med en fuktig trasa. Torka apparatens utsida noggrant med en ren, torr trasa.
- Demontera apparaten.

Obs: Tryck på frigöringsfliken (10) för att ta bort motorenheten (3) från skålens lock (7).

- Rengöra tillbehören:
  - Rengör motorenheten (3) med en fuktig trasa. Sänk inte ned motorn i vatten eller annan vätska.
  - Rengör den löstagbara skålen (5) i den fasta skålen (6) i såpvatten.
  - Rengör blandningsarmen (4) och skålens lock (7) i såpvatten.
  - Torka tillbehören ordentligt med en ren, torr trasa.
- Sätta samman apparaten. Se avsnittet "Montering".
- Placera nätsladden i förvaringsutrymmet (9).
- Placera apparaten och tillbehören i originalförpackningen.
- Förvara apparaten med tillbehören på en torr och frostfri plats, utom räckhåll för barn.

Säkerhetsanvisningar

Allmän säkerhet

- Läs noggrant igenom handboken före användning. Behåll handboken för framtida behov.
- Använd bara apparaten och tillbehören för de avsedda ändamålen. Använd inte apparaten och tillbehören för andra syften än de som beskrivs i handboken.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har blivit instruerade om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Använd inte apparaten om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt. Om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Använd inte apparaten nära badkar, duschar, bassänger eller andra kärl som innehåller vatten.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Om apparaten hamnar i vatten eller någon annan vätska får inte apparaten tas bort med händerna. Dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget. Om apparaten hamnar under vatten eller någon annan vätska får den inte användas igen.

- Denna apparat är avsedd att endast användas för hushållsbruk och liknande tillämpningar som personalkök i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder på hotell, motell och andra miljöer av bostadstyp; miljöer av typen "rum och frukost".

El-säkerhet

- Före användning, kontrollera alltid att spänningen i det använda nätuttaget överensstämmer med den som anges på märkplåten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en yttre timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Anslut apparaten till ett jordat vägguttag. Om nödvändigt, använd en jordad förlängningskabel med lämplig diameter (minst 3 x 1 mm^2).
- För ytterligare skydd, installera en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell felström som inte överskrider 30 mA.
- Kontrollera att vatten inte kan komma in i kontaktstiften på nätkabeln eller förlängningskabeln.
- Nysta alltid upp nätkabeln och förlängningskabeln helt.
- Kontrollera att nätkabeln inte hänger över en bordskant och att den inte kan fastna av misstag eller trampas på.
- Håll nätkabeln borta från hetta, olja och skarpa kanter.
- Använd inte apparaten om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt. Om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Dra aldrig i nätkabeln när du ska lossa nätkontakten från nätuttaget.
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.

Säkerhetsanvisningar för glassmaskiner

- Använd inte apparaten utomhus.
- Använd inte apparaten i fuktiga miljöer.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Placera inte apparaten på en spishäll.
- Kontrollera att apparaten inte kommer i kontakt med lättantändliga material.
- Håll apparaten borta från värmekällor. Placera inte apparaten på varma ytor eller i närheten av öppen eld.
- Vid användning måste alltid skålens lock vara på plats.
- Använd inte vassa föremål eller köksredskap i den löstagbara skålen. Använd endast gummiskrapor, plastskopor eller träskedar i den löstagbara skålen.
- Placera inte den löstagbara skålen på öppen eld, värmeplattor eller på spisen.
- Se till att dina händer är torra innan du rör vid apparaten.
- Se upp för vassa delar. Håll händerna borta från vassa delar.
- Håll händerna borta från alla rörliga delar.
- Håll långt hår och lösa kläder borta från de rörliga delarna.
- Håll stekspadarna och andra köksredskap borta från de rörliga delarna.
- För inte in främmande föremål i apparaten.
- Förflytta aldrig apparaten medan den är i gång.
- Lämna inte apparaten obevakad under användning.
- Förvara apparaten på en torr plats när den inte används. Se till att barn inte kommer åt förvarade apparater.

Friskrivning

Specifikationer kan bli föremål för ändringar utan föregående meddelande.

Tillykke!

Du har købt et Princess produkt. Vores målsætning er at levere kvalitetsprodukter med et smagfuldt design og til en overkommelig pris. Vi håber, du vil få glæde af dette produkt i mange år.

Beskrivelse (fig. A)

Din 282602 Princess ismaskine er designet til at lave is og andre frosne desserter. Apparatets maksimumkapacitet er 1,5 liter. Apparatet er kun beregnet til indendørs brug. Apparatet egner sig udelukkende til brug i hjemmet.

1. Tænd/sluk-kontakt
2. Tænd/sluk-indikator
3. Motorenhed
4. Blandearm
5. Flytbar skål
6. Fast skål
7. Skålens låg
8. Påfyldningsåbning
9. Opbevaringsrum for netledning
10. Udløsertap (motorenhed)

Første brug

Forberedelse

- Rengør apparatet.
  Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Rengør tilbehøret.
  Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Montering (fig. A)

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Før montering eller demontering, skal apparatet slukkes og netstikket tages ud af stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af.
- Før den flytbare skål placeres i den faste skål, så sørg for, at ydersiden af den flytbare skål og indersiden af den faste skål er tørre. Den flytbare skål og den faste skål kan fryse sammen.

- Sæt den flytbare skål (5) ned i den faste skål (6).
- Montér motorenheden (3) på skålens låg (7), så udløsertappen (10) klikker på plads.
- Montér blandearmen (4) på motorenheden (3).
- Placér skålens låg (7) på den faste skål (6). Stram skålens låg (7) ved at dreje det med uret.

Brug

Tænding og slukning (fig. A)

- For at tænde for apparatet, sæt tænd/sluk-kontakten (1) i positionen "I". Tænd/sluk-indikatoren (2) tændes.
- For at slukke for apparatet, sæt tænd/sluk-kontakten (1) i positionen "O". Tænd/sluk-indikatoren (2) slukkes.

Overophedningsbeskyttelse

Apparatet er udstyret med en overophedningsbeskyttelse, som slukker for apparatet automatisk i tilfælde af overophedning. Motoren kan blokeres i følgende situationer: hvis desserten er meget tyk; hvis apparatet anvendes i meget lang tid ad gangen; hvis ingredienserne i apparatet er for store.

Tips til brug

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Den flytbare skål skal være helt frossen før brug. Rengør og tør den flytbare skål inden frysning. Hæld ikke ingredienserne i den flytbare skål og put dem i fryseren sammen. Put den flytbare skål i en plastikpose for at undgå at beskadige den under frysningen. Placer den flytbare skål på et glat underlag i fryseren for at opnå det bedste resultat. Hvis temperaturen i fryseren er under -18 °C, vil frysetiden blive cirka 12 timer (længere ved større mængder). Efter frysning fjernes plastikposen, og den flytbare skål rystes, så man kan tjekke, om desserten er frossen. Desserten er frossen, hvis du ikke kan høre den løbe rundt inde i den flytbare skål.
- Lav straks isen, når du har fjernet den frosne dessert fra fryseren. Den frosne dessert vil hurtigt tø op, når den fjernes fra fryseren.

Før du fortsætter, beder vi dig være opmærksom på følgende:
- Fjern ikke motorenheden under brug.
- Fjern ikke skålens låg under brug.

- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Forbered ingredienserne.
- Hæld ingredienserne i den flytbare skål.

Bemærk: Sørg for, at den flytbare skål ikke er fyldt op til mere end 60 % af dens kapacitet. Desserten udvider sig under processen.
- Saml apparatet. Se afsnittet "Montering".
- Tænd for apparatet. Apparatet begynder at blande isen. Cirkatid: 15-20 minutter.
- Hæld om nødvendigt mere af blandingen gennem påfyldningsåbningen i skålens låg.
- Når processen er fuldført, skal apparatet slukkes, og netstikket tages ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle helt ned.

Opskrifter

Vaniljeis

Ingredienser	Mængde
Sødmælk (afkølet)	1 kop
Sukker	0,5 kop
Flødeskum (afkølet)	1,5 kop
Vanilleekstrakt (ægte)	1-2 tsk.

- Antal portioner (0,5 kop): 8.
- Brug en stavblender (ved lav hastighed) eller et piskeris til at blande mælk og sukker, indtil sukkeret er opløst. Cirkatid: 1-2 minutter.
- Pisk flødeskummen og vaniljen ned i blandingen.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Saml apparatet. Se afsnittet "Montering".
- Tænd for apparatet. Apparatet begynder at blande isen. Cirkatid: 15-20 minutter.
- Hæld om nødvendigt mere af blandingen gennem påfyldningsåbningen i skålens låg.

Tips til variationer
- Cookies & Cream: Tilføj grofthakkede kiks (0,75 kop) under de sidste 5 minutters blanding.
- Mint Chip: Udskift vanilleekstrakten med ægte pebermynteekstrakt (1-1,5 tsk.).
  Brug en blender eller en køkkenmaskine (pulsfunktion) til at hakke chokolade i små stykker. Tilføj den hakkede chokolade under de sidste 5 minutters blanding.
- Butter Pecan: Smelt en stang usaltet smør i en pande. Tilføj groft hakkede pecannødder (1 kop) samt koshersalt. Steg pecannødderne (medium varme), mens du omrører gentagne gange, indtil pecannødderne er let brunede. Fjern stegepanden fra varmen. Lad pecannødderne køle helt af. Tilføj pecannødderne under de sidste 5 minutters blanding.

Chokoladeis

Ingredienser	Mængde
Sødmælk (afkølet)	1 kop
Sukker	0,5 kop
Kraftig mørk chokolade (i stykker)	240 g
Flødeskum (afkølet)	1 kop
Vanilleekstrakt (ægte)	1 tsk.

- Antal portioner (0,5 kop): 8.
- Varm mælken op, indtil den begynder at koge.
- Brug en blender eller en køkkenmaskine (pulsfunktion) til at blande chokoladen og sukkeret, indtil chokoladen er fint hakket.
- Pisk den varme mælk gennem blandingen, indtil den bliver glat.
- Lad blandingen køle helt af.
- Pisk flødeskummen og vaniljen ned i blandingen.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Saml apparatet. Se afsnittet "Montering".
- Tænd for apparatet. Se afsnittet "Tips til brug". Apparatet begynder at blande isen. Cirkatid: 15-20 minutter.
- Hæld om nødvendigt mere af blandingen gennem påfyldningsåbningen i skålens låg.

Tips til variationer
- Chocolate Cookie: Tilføj grofthakkede kiks (0,75 kop) under de sidste 5 minutters frysning.
- Chocolate Almond: Tilføj ægte mandelekstrakt (0,5 tsk.) sammen med vanilleekstrakten. Tilføj grofthakkede ristede eller chokoladebelagte mandler (0,75 kop) under de sidste 5 minutters frysning.

- Chocolate Fudge Brownie: Tilføj hakkede daggamle brownies (0,75 kop) under de sidste 5 minutters frysning.
- Chocolate Marshmallow Swirl: Når isen er blevet puttet i en beholder til frysning, lægges den i lag med chokoladesovs og skumfiduser (efter smag).

Jordbæris

Ingredienser	Mængde
Sødmælk (afkølet)	1 kop
Sukker	0,5 kop
Jordbær (friske, i skiver)	250 g
Citronsaft (frisk)	1,5 spsk.
Flødeskum (afkølet)	1 kop
Vanilleekstrakt (ægte)	1 tsk.

- Antal portioner (0,5 kop): 8.
- Brug et piskeris til at blande jordbærene, citronsaften og 1/3 af sukkeret.
- Lad jordbærene bløde op i 2 timer.
- Brug en stavblender (ved lav hastighed) eller et piskeris til at blande mælk og sukker, indtil sukkeret er opløst. Cirkatid: 1-2 minutter.
- Pisk flødeskummen, vaniljen og saften fra de opblødte jordbær gennem blandingen.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Saml apparatet. Se afsnittet "Montering".
- Tænd for apparatet. Se afsnittet "Tips til brug". Apparatet begynder at blande isen. Cirkatid: 15-20 minutter.
- Hæld om nødvendigt mere af blandingen gennem påfyldningsåbningen i skålens låg.
- Tilføj jordbærrene til blandingen under de sidste 5 minutters frysning.

Citronsorbet

Ingredienser	Mængde
Sukker	1,5 kopper
Vand	1,5 kopper
Citronsaft (frisk)	1 kop
Revet citronskal	1 spsk.

- Antal portioner (0,5 kop): 8.
- Hæld sukker og vand i en gryde.
- Varm blandingen op (ved mellemhøj varme), indtil den lige begynder at koge.
- Lad blandingen simre (ved lav varme), indtil sukkeret er opløst. (Rør ikke i blandingen.) Cirkatid: 3-5 minutter.
- Lad blandingen køle helt af.
- Pisk cironsaften og citronskallen ned i blandingen.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Saml apparatet. Se afsnittet "Montering".
- Tænd for apparatet. Se afsnittet "Tips til brug". Apparatet begynder at blande isen. Cirkatid: 15-20 minutter.
- Hæld om nødvendigt mere af blandingen gennem påfyldningsåbningen i skålens låg.

Frossen chokoladeyoghurt

Ingredienser	Mængde
Sødmælk (afkølet)	1 kop
Vaniljeyoghurt med lav fedtprocent	2 kopper
Sukker	1/4 kop
Kraftig mørk chokolade (i stykker)	180 g

- Antal portioner (0,5 kop): 8.
- Brug en blender eller en køkkenmaskine (pulsfunktion) til at blande mælken og chokoladen, indtil blandingen bliver glat. Cirkatid: 20-30 sekunder.
- Pisk vaniljeyoghurten og sukkeret gennem blandingen, indtil sukkeret er opløst. Cirkatid: 15 sekunder.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Saml apparatet. Se afsnittet "Montering".
- Tænd for apparatet. Se afsnittet "Tips til brug". Apparatet begynder at blande isen. Cirkatid: 15-20 minutter.
- Hæld om nødvendigt mere af blandingen gennem påfyldningsåbningen i skålens låg.

Opbevaring af desserterne

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Opbevar ikke desserterne i fryseren i mere end 2 uger.
- Frys ikke optøet is igen.
- Spis ikke is, som er optøet.

Før du fortsætter, beder vi dig være opmærksom på følgende:

- Benyt ikke skarpe objekter eller metalobjekter til at tage desserterne ud af den flytbare skål.
- Opbevar ikke frosne desserter eller drinks i den flytbare skål.

- Tag desserten ud af den flytbare skål med en gummispatel, en plastikisske eller en træske.
- Hæld desserten i en lufttæt plastikbeholder.
- Marker plastikbeholderen med produktionsdato og desserttype.
- Sæt plastikbeholderen i fryseren.

Rengøring og vedligeholdelse (fig. A)

Apparatet skal gøres rent hver gang, det er blevet brugt.

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:
- Før rengøring eller vedligeholdelse, skal apparatet slukkes og netstikket tages ud af stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker.

Før du fortsætter, beder vi dig være opmærksom på følgende:
- Undlad at bruge stærke eller ætsende rengøringsmidler til at rengøre apparatet.
- Undlad at bruge skarpe genstande til at rengøre apparatet.

- Kontroller jævnligt apparatet for eventuel skade.
- Rengør apparatets yderside med en fugtig klud. Tør apparatets yderside grundigt med en ren og tør klud.
- Demonter apparatet.

Bemærk: Tryk på udløsertappen (10) for at fjerne motorenheden (3) fra skålens låg (7).
- Rengør tilbehøret:
  - Rengør motorenheden (3) med en fugtig klud. Sænk ikke motorenheden ned i vand eller andre væsker.
  - Rengør den faste skål (6) og den flytbare skål (5) i sæbevand.
  - Rengør blandearmen (4) og skålens låg (7) i sæbevand.
  - Tør tilbehøret grundigt med en ren, tør klud.
- Saml apparatet. Se afsnittet "Montering".
- Læg netledningen i opbevaringsrummet (9).
- Læg apparatet og tilbehøret tilbage i den oprindelige emballage.
- Opbevar apparatet med tilbehøret på et tørt og frostfrit sted, udenfor rækkevidde for børn.

Sikkerhedsinstruktioner

Sikkerhed generelt

- Læs manualen grundigt før brug. Bevar manualen for fremtidig brug.
- Brug udelukkende apparatet og tilbehøret til de tilsigtede formål. Brug ikke apparatet og tilbehøret til andet end de i manualen beskrevne formål.
- Børn bør holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet er ikke egnet til brug af personer (herunder børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale egenskaber, eller manglende erfaring eller kendskab, medmindre de er blevet instrueret eller holdes under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Brug ikke apparatet hvis en del eller et stykke tilbehør er beskadiget eller defekt. Hvis en del eller et stykke tilbehør er beskadiget eller defekt, skal det omgående udskiftes af producenten eller en autoriseret reparatør.
- Brug ikke apparat i nærheden af badekar, brusere, bassiner eller andre beholdere, der indeholder vand.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker. Hvis apparatet er nedsænket i vand eller andre væsker, må du ikke fjerne apparatet med dine hænder. Tag straks netstikket ud af stikkontakten. Hvis apparatet er nedsænket i vand eller andre væsker, må du ikke bruge apparatet igen.
- Dette apparat er egnet til brug i hjemmet og lignende områder, så som personale-køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsområder: Gårdhuse, af klienter på hoteller, moteller og andre bolig-lignende miljøer; bed-and-breakfast miljøer.

Elektrisk sikkerhed

- Kontroller før brug, at strømnettet har samme spænding, som er angivet på apparatets mærkeplade.

- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller separat fjernbetjenings-system.
- Forbind apparatet med en stikkontakt med jordforbindelse. Brug om nødvendigt et forlængerkabel med passende diameter (mindst 3 x 1 mm^2).
- Installer for øget sikkerhed et fejlstrømsrelæ (FI-relæ) med registreret strømniveau, der ikke overstiger 30 mA.
- Sørg for, at der ikke kan komme vand ind i netledningen og forlængerledningen.
- Rul altid netledningen og forlængerledningen helt ud.
- Sørg for, at netledningen ikke hænger ud over kanten på en bordplade og ikke ved et uheld kan hænge ved eller snubles over.
- Hold netledningen væk fra varme, olie og skarpe kanter.
- Brug ikke apparatet hvis netledningen eller stikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller stikket er beskadiget eller defekt, skal det udskiftes af producenten eller af en autoriseret reparatør.
- Træk ikke i netledningen for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Fjern stikket fra stikkontakten når apparatet ikke er i brug, før montering eller demontering og før rengøring og vedligeholdelse.

Sikkerhedsinstruktioner for ismaskiner

- Brug ikke apparatet udendørs.
- Brug ikke apparatet i fugtige omgivelser.
- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Sæt ikke apparatet på et komfur.
- Sørg for, at apparatet ikke kommer i kontakt med letantændelige materialer.
- Hold apparatet væk fra varmekilder. Placer ikke apparatet på varme overflader eller nær åben ild.
- Brug ikke apparatet uden skålens låg.
- Benyt ikke skarpe objekter eller køkken-redskaber i den flytbare skål. Brug kun en gummispatel, en plastikisske eller en træske i den flytbare skål.
- Stil ikke den flytbare skål oven på flammer, kogeplader eller ovne.
- Sørg for, at dine hænder er tørre, før du rører ved apparatet.
- Vær opmærksom på skarpe dele. Hold hænderne væk fra de skarpe dele.
- Hold hænderne væk fra de bevægelige dele.
- Hold langt hår og løstsiddende tøj væk fra de bevægelige dele.
- Hold spateler og andre køkkenredskaber væk fra de bevægelige dele.
- Før ikke fremmede objekter ind i apparatet.
- Apparatet må ikke flyttes, når det er tændt.
- Lad ikke apparatet stå uden opsyn under brug.
- Når apparatet ikke anvendes, skal det opbevares på et tørt sted. Sørg for, at børn ikke har adgang til opbevarede apparater.

Ansvarsfraskrivelse

Forandringer kan forekomme; specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

Gratulerer!

Du har kjøpt et Princess-produkt. Målet vårt er å produsere kvalitetsprodukter med smakfull design til en rimelig pris. Vi håper du vil glede deg over dette produktet i mange år.

Beskrivelse (fig. A)

Din 282602 Princess ismaskin er beregnet på å lage is og andre frosne desserter. Apparatets maksimale kapasitet er 1,5 liter. Apparatet er kun egnet til innendørs bruk. Apparatet er kun egnet for hjemmebruk.

1. På/av-bryter
2. På/av-indikator
3. Motorenhet
4. Blandearm
5. Uttakbar bolle
6. Fast bolle
7. Bollelokk
8. Fylleåpning
9. Oppbevaringsrom for strømledning
10. Utløser (motorenhet)

Første gangs bruk

Klargjøring

- Rengjør apparatet.
  Se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
- Rengjør tilbehøret.
  Se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".

Montering (fig. A)

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Før montering eller demontering må du slå av apparatet, trekke ut støpselet ut av stikkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.
- Før du plasserer den uttakbare bollen i den faste bollen, må du påse at utsiden av den uttakbare bollen og innsiden av den faste bollen er tørre. Den uttakbare bollen og den faste bollen kan fryse fast.

- Sett den uttakbare bollen (5) ned i den faste bollen (6).
- Monter motorenheten (3) på bollelokket (7) til utløseren (10) klikker på plass.
- Monter blandearmen (4) på motorenheten (3).
- Sett bollelokket (7) på den faste bollen (6). Skru fast bollelokket (7) ved å dreie det med klokken.

Bruk

Slå på og av (fig. A)

- For å slå på apparatet, sett på/av-bryteren (1) til stillingen "I". På/av-indikatoren (2) tennes.
- For å slå av apparatet, sett på/av-bryteren (1) til stillingen "O". På/av-indikatoren (2) slukkes.

Beskyttelse mot overoppheting

Apparatet er utstyrt med en beskyttelse mot overoppheting som automatisk slår apparatet av ved overoppheting. Motoren kan sperres i følgende situasjoner: når desserten er svært tykk; når apparatet har vært brukt kontinuerlig i lang tid; når ingrediensene i apparatet er for store.

Tips for bruk

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Den uttakbare bollen må være helt frossen før bruk. Før frysing, må du vaske og tørke den uttakbare bollen. Ikke legg ingrediensene i den uttakbare bollen og inn i fryseren sammen. Legge den uttakbare bollen i en plastpose for å unngå skade under frysingen. Plasser den uttakbare bollen på et jevnt underlag i fryseren for å oppnå det beste resultatet. Hvis temperaturen i fryseren er under -18 °C, vil frysetiden være ca. 12 timer (mer med større mengder). Etter frysing, fjerner du plastposen og rister den uttakbare bollen for å sjekke om desserten er frossen. Desserten er frossen når du ikke hører væskelyd i den uttakbare bollen.
- Lag isen med en gang etter at du tar den frosne desserten ut av fryseren. Den frosne desserten vil tine raskt når den er ute av fryseren.

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:

- Ikke fjern motorenheten under bruk.
- Ikke fjern bollelokket under bruk.

NO

- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Klargjør ingrediensene.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.

Merk: Påse at den uttakbare bollen ikke fylles med ingredienser til over 60% av kapasiteten. Desserten utvider seg under prosessen.

- Monter apparatet. Se avsnittet "Montering".
- Slå apparatet på. Apparatet begynner å blande. Omtrentlig tid: 15-20 minutter.
- Om nødvendig heller du mer av blandingen gjennom fylleåpningen i bollelokket.
- Når prosessen er fullført, slår du av apparatet og trekker støpslet ut av stikkontakten.
- La apparatet kjøles helt ned.

Oppskrifter

Vaniljeis

Ingredienser	Mengde
Hel melk (kald)	1 kopp
Sukker	0,5 kopp
Pisket krem (kald)	1,5 kopp
Vaniljeessens (ren9	1-2 tsk.

- Antall porsjoner (0,5 kopp): 8.
- Bruk en stavmikser (lav hastighet) eller en visp til å blande melk og sukker til sukkeret er oppløst. Omtrentlig tid: 1-2 minutter.
- Rør den piskede kremen og vaniljen sammen til en røre.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Monter apparatet. Se avsnittet "Montering".
- Slå apparatet på. Apparatet begynner å blande. Omtrentlig tid: 15-20 minutter.
- Om nødvendig heller du mer av blandingen gjennom fylleåpningen i bollelokket.

Råd om varianter

- Cookies & Cream: Tilsett grovhakkede kjeks (0,75 kopp) under de siste 5 minuttene av blandingen.
- Mint Chip: Bytt ut vaniljeessensen med ren peppermynteessens (1-1,5 tsk.)
  Bruk en mikser eller en kjøkkenmaskin (pulsfunksjon) til å hakke opp sjokoladen i småbiter. Tilsett den hakkede sjokoladen de siste 5 minuttene av blandingen.
- Butter Pecan: Smelt litt usaltet smør i en stekepanne. Tilsett grovhakkede pecannøtter (1 kopp) og kosher salt. Stek pecannøttene (middels varme) og rør ofte til pecannøttene er lett brune. Ta stekepannen av varmen. La pecannøttene kjøles helt ned. Tilsett pecannøttene de siste 5 minuttene av blandingen.

Sjokoladeis

Ingredienser	Mengde
Hel melk (kald)	1 kopp
Sukker	0,5 kopp
Bitter/halvsøt sjokolade (biter)	240 g
Pisket krem (kald)	1 kopp
Vaniljeessens (ren9	1 tsk.

- Antall porsjoner (0,5 kopp): 8.
- Varm opp melken til den så vidt begynner å koke.
- Bruk en mikser eller en kjøkkenmaskin (pulsfunksjon) til å blande sjokolade og sukker til sjokoladen er finhakket.
- Rør den varme melken inn i blandingen til blandingen er jevn.
- La blandingen kjøles helt ned.
- Rør den piskede kremen og vaniljen sammen til en røre.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Monter apparatet. Se avsnittet "Montering".
- Slå apparatet på. Se avsnittet "Tips for bruk". Apparatet begynner å blande. Omtrentlig tid: 15-20 minutter.
- Om nødvendig heller du mer av blandingen gjennom fylleåpningen i bollelokket.

Råd om varianter

- Chocolate Cookie: Tilsett grovhakkede kjeks (0,75 kopp) under de siste 5 minuttene av frysingen.
- Chocolate Almond: Tilsett ren mandelessens (0,5 tsk.) sammen med vaniljeessensen. Tilsett grovhakkede ristede eller sjokoladetrukne mandler (0,75 kopp) under de siste 5 minuttene av frysingen.
- Chocolate Fudge Brownie: Tilsett hakkede, en dag gamle brownies (0,75 kopp) under de siste 5 minuttene av frysingen.

- Chocolate Marshmallow Swirl: Etter å ha helt isen i en beholder for å fryse den, dekk isen med klatter med sjokoladesaus og skjeer med marshmallowkrem (etter smak).

Jordbæris

Ingredienser	Mengde
Hel melk (kald)	1 kopp
Sukker	0,5 kopp
Jordbær (friske, i skiver)	250 g
Sitronsaft (frisk)	1,5 spsk.
Pisket krem (kald)	1 kopp
Vaniljeessens (ren9	1 tsk.

- Antall porsjoner (0,5 kopp): 8.
- Bruk en visp til å blande jordbær, sitronsaft og 1/3 av sukkeret.
- La jordbærene bløtes i 2 timer.
- Bruk en stavmikser (lav hastighet) eller en visp til å blande melk og sukker til sukkeret er oppløst. Omtrentlig tid: 1-2 minutter.
- Rør pisket krem, vanilje og saft fra jordbærene inn i blandingen.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Monter apparatet. Se avsnittet "Montering".
- Slå apparatet på. Se avsnittet "Tips for bruk". Apparatet begynner å blande. Omtrentlig tid: 15-20 minutter.
- Om nødvendig heller du mer av blandingen gjennom fylleåpningen i bollelokket.
- Legg i jordbærene de siste 5 minuttene av frysingen.

Sitronsorbet

Ingredienser	Mengde
Sukker	1,5 kopper
Vann	1,5 kopper
Sitronsaft (frisk)	1 kopp
Sitronzest	1 spsk.

- Antall porsjoner (0,5 kopp): 8.
- Fyll vann og sukker i en kasserolle.
- Varm opp blandingen (middels varme) til den så vidt begynner å koke.
- La blandingen småkoke (lav varme) til sukkeret oppløses. (Ikke rør i blandingen.) Omtrentlig tid: 3-5 minutter.
- La blandingen kjøles helt ned.
- Rør sitronsaft og sitronzest inn i blandingen.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Monter apparatet. Se avsnittet "Montering".
- Slå apparatet på. Se avsnittet "Tips for bruk". Apparatet begynner å blande. Omtrentlig tid: 15-20 minutter.
- Om nødvendig heller du mer av blandingen gjennom fylleåpningen i bollelokket.

Frossen sjokoladeyoghurt

Ingredienser	Mengde
Hel melk (kald)	1 kopp
Vaniljeyoghurt med lavt fettinnhold	2 kopper
Sukker	1/4 kopp
Bitter/halvsøt sjokolade (biter)	180 g

- Antall porsjoner (0,5 kopp): 8.
- Bruk en mikser eller en kjøkkenmaskin (pulsfunksjon) til å blande melk og sjokolade til blandingen er jevn. Omtrentlig tid: 20-30 sekunder.
- Rør vaniljeyoghurt og sukker inn i blandingen til sukkeret oppløses. Omtrentlig tid: 15 sekunder.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Monter apparatet. Se avsnittet "Montering".
- Slå apparatet på. Se avsnittet "Tips for bruk". Apparatet begynner å blande. Omtrentlig tid: 15-20 minutter.
- Om nødvendig heller du mer av blandingen gjennom fylleåpningen i bollelokket.

Oppbevare desserter

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Desserter bør ikke oppbevares i fryseren mer enn 2 uker.
- Opptinte desserter må ikke fryses igjen.
- Smeltede desserter bør ikke spises.

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:

- Ikke bruk skarpe gjenstander eller metall-gjenstander til å ta desserter ut av den uttakbare bollen.
- Ikke oppbevar frosne desserter eller drikker i den uttakbare bollen.

- Ta desserter ut av den uttakbare bollen med en gummispatel, en plastskje eller en treskje.
- Oppbevar desserten i en lufttett plastbeholder.

- Merk plastbeholderen med dato og type dessert.
- Plasser plastbeholderen i fryseren.

Rengjøring og vedlikehold (fig. A)

Apparatet skal rengjøres etter hvert bruk.

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:
- Før rengjøring eller vedlikehold må du slå av apparatet, trekke ut støpselet fra stikkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske.

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:
- Ikke bruk aggressive eller skurende rensemidler til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skarpe objekter til å rengjøre apparatet.

- Kontroller jevnlig om det er skader på apparatet.
- Rengjør utsiden av apparatet med en fuktig klut. Tørk utsiden av apparatet grundig med en ren, tørr klut.
- Demontere apparatet.

Merk: Trykk på utløseren (10) for å fjerne motorenheten (3) fra bollelokket (7).
- Rengjør tilbehøret:
  - Rengjør motorenheten (3) med en fuktig klut. Ikke senk motorenheten i vann eller annen væske.
  - Rengjør den faste bollen (6) og den uttakbare bollen (5) i såpevann.
  - Rengjør blandearmen (4) og bollelokket (7) i såpevann.
  - Tørk godt av tilbehøret med en ren, tørr klut.
- Monter apparatet. Se avsnittet "Montering".
- Legg strømledningen i oppbevaringsrommet (9).
- Legg apparatet og tilbehøret i den originale emballasjen.
- Oppbevar apparatet med tilleggsutstyret på et tørt og frostfritt sted som ikke er tilgjengelig for barn.

Sikkerhetsinstruksjoner

Generell sikkerhet

- Les bruksanvisningen før bruk. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- Apparatet og tilbehøret må kun brukes til det de er beregnet på. Ikke bruk apparatet og tilbehøret til andre formål enn de som beskrives i bruksanvisningen.
- Pass alltid på at barna ikke leker med apparatet.
- Enheten er ikke beregnet bruk av personer (inklusive barn) med redusert fysiske, følelse- eller mentale evner. Den bør ikke heller brukes av uerfarne, hvis ikke dette skjer under tilsyn, eller at instruksjoner gis om enheten av en person som svarer for sikkerheten.
- Bruk aldri apparatet hvis noen av delene eller tilbehøret er skadede eller defekte. Dersom en del eller et tilbehør er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av badekar, dusj, servant eller annet som inneholder vann.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, ikke ta apparatet ut med hendene. Trekk umiddelbart støpselet ut av stikkontakten. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, må apparatet ikke brukes igjen.
- Dette apparatet er kun beregnet på hjemmebruk og lignende, som i ansattes kjøkken i forretninger, kontorer eller på andre arbeidsplasser, på gårder, for gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder.

Elektrisk sikkerhet

- Før bruk, kontroller alltid at nettspenningen er den samme som den som er oppgitt på apparatets typeskilt.
- Apparatet er ikke ment til bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

- Koble apparatet til en jordet stikkontakt. Om nødvendig kan du bruke en jordet skjøteledning med passende diameter (minst 3 x 1 mm^2).
- For ekstra beskyttelse bør du installere en reststrømsbeskyttelse (RCD) med en nominell driftsstrøm på maksimalt 30 mA.
- Påse at det ikke kommer vann på kontakter på strømledningen eller skjøteledningen.
- Trekk alltid hele strømledningen og skjøteledningen ut.
- Påse at strømledningen ikke henger over kanten på arbeidsplaten. Påse at man kan bli hengende fast eller snuble i strømledningen.
- Hold strømledningen unna varme, olje og skarpe kanter.
- Ikke bruk apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt. Dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Trekk aldri i strømledningen for å dra støpselet ut av stikkontakten.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, før montering eller demontering og før rengjøring og vedlikehold.

Sikkerhetsinstruksjoner for ismaskiner

- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke bruk apparatet i fuktige omgivelser.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Ikke plasser apparatet på en kokeplate.
- Påse at apparatet ikke kommer i kontakt med antennelige materialer.
- Hold apparatet unna varmekilder. Ikke plasser apparatet på varme flater eller i nærheten av åpen ild.
- Apparatet må ikke brukes uten bollelokket.
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller kjøkkenredskaper i den uttakbare bollen. Bruk kun en gummispatel, en plastskje eller en treskje i den uttakbare bollen.
- Ikke plasser den uttakbare bollen over åpen ild, på varmeplater eller komfyrer.
- Sørg for at hendene er tørre når du tar på apparatet.
- Pass på vasse deler. Hold hendene unna skarpe deler.
- Hold hendene unna bevegelige deler.
- Hold langt hår og løse klær unna de bevegelige delene.
- Hold sleiver og andre kjøkkenredskaper unna bevegelige deler.
- Ikke før fremmedlegemer inn i apparatet.
- Ikke flytt på apparatet når det er slått på.
- Hold oppsyn med apparatet under bruken.
- Lagre apparatet på et tørt sted når det ikke er i bruk. Forsikre deg om at barn ikke har tilgang til lagrede apparater.

Ansvarsfraskrivelse

Gjenstand for endring; spesifikasjonene kan endres uten videre varsel.

Onnittelut!

Olet hankkinut Princess-tuotteen. Tavoitteemme on tarjota tyylikkäästi suunniteltuja laatutuotteita kohtuulliseen hintaan. Toivomme, että nautit tuotteen käytöstä monen vuoden ajan.

Kuvaus (kuva A)

282602 Princess-jäätelokoneesi on suunniteltu jäätelön ja muiden jäädytettyjen jälkiruokien valmistamiseen. Laitteen maksimikapasiteetti on 1,5 litraa. Laite sopii vain sisäkäyttöön. Laite sopii vain kotikäyttöön.

1. On/off-kytkin
2. On/off-merkkivalo
3. Moottoriyksikkö
4. Sekoitusvarsi
5. Irrotettava kulho
6. Pysyvä kulho
7. Kulhon kansi
8. Täyttöaukko
9. Virtajohdon säilytyskotelo
10. Vapautuskieleke (moottoriyksikkö)

Käyttöönotto

Valmistus

- Puhdista laite.
  Katso osiota "Puhdistus ja ylläpito".
- Puhdista lisävarusteet.
  Katso osiota "Puhdistus ja ylläpito".

Kokoonpano (kuva A)

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Ennen kokoamista tai purkamista, kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Ennen irrotettavan kulhon asettamista pysyvään kulhoon on varmistettava, että irrotettavan kulhon ulko-osa ja pysyvän kulhon sisäosa ovat kuivia. Irrotettava ja pysyvä kulho voivat jäätyä yhteen.

- Aseta irrotettava kulho (5) pysyvään kulhoon (6).
- Asenna moottoriyksikkö (3) kulhon kanteen (7), kunnes vapautuskieleke (10) napsahtaa paikoilleen.
- Asenna sekoitusvarsi (4) moottoriyksikköön (3).
- Aseta kulhon kansi (7) pysyvään kulhoon (6). Kiristä kulhon kansi (7) kääntämällä sitä myötäpäivään.

Käyttö

Kytkeminen päälle ja pois päältä (kuva A)

- Kytke laite päälle asettamalla on/off-kytkin (1) "I"-asentoon. On/off-merkkivalo (2) syttyy.
- Kytke laite pois päältä asettamalla on/off-kytkin (1) "O"-asentoon. On/off-merkkivalo (2) sammuu.

Ylikuumenemissuoja

Laitteessa on ylikuumenemissuoja, joka kytkee laitteen automaattisesti pois päältä ylikuumenemisen tapahtuessa. Moottori voi lukittua seuraavissa tilanteissa: kun jälkiruoka on erittäin paksua, kun laite on ollut käytössä pitkään, kun laitteessa on liian paljon aineksia.

Vinkkejä laitteen käyttöön

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Irrotettavan kulhon on jäädyttävä kokonaan ennen käyttöä. Puhdista ja kuivaa irrotettava kulho ennen jäädytystä. Älä aseta aineksia irrotettavaan kulhoon ja aseta niitä yhdessä pakastimeen. Aseta irrotettava kulho muovipussiin, jotta se ei vaurioituisi pakastuksen aikana. Aseta irrotettava kulho pakastimen tasaiselle pinnalle parhaiden tuloksien saavuttamiseksi. Jos pakastimen lämpötila on alle -18 °C, pakastusaika on noin 12 tuntia (pitempi, jos määrä on suurempi). Poista muovipussi ja ravista irrotettavaa kulhoa pakastuksen jälkeen tarkistaaksesi, onko jälkiruoka jäätynyt. Jälkiruoka on jäätynyt, kun et kuule sen virtaavan irrotettavan kulhon sisällä.
- Valmista jäätelö häti, kun olet poistanut jäätyneen jälkiruoan pakastimesta. Jäätynyt jälkiruoka sulaa nopeasti, kun se on poistettu pakastimesta.

FI

Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:
- Älä poista moottoriyksikköä käytön aikana.
- Älä poista kulhon kantta käytön aikana.

- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Valmista ruoka-ainekset.
- Aseta ainekset irrotettavaan kulhoon.

Huom.: Varmista, ettei irrotettavaa kulhoa täytetä yli 60 % sen tilavuudesta. Jälkiruoka laajenee prosessin aikana.
- Kokoa laite. Katso osiota "Kokoonpano".
- Kytke laite päälle. Laite alkaa sekoittamaan. Likimääräinen aika: 15-20 minuuttia.
- Kaada tarvittaessa lisää aineksia kulhon kannen täyttöaukon kautta.
- Jos prosessi on suoritettu loppuun, laite on kytkettävä pois päältä ja sen pistoke on irrotettava pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä täysin.

Reseptejä

Vaniljajäätelö

Ainekset	Määrä
Täysi maito (kylmä)	1 kuppi
Sokeri	0,5 kuppi
Kermavaahto (kylmä)	1,5 kuppi
Vaniljauute (puhdas)	1-2 tl.

- Annoksien määrä (0,5 kuppia): 8.
- Sekoita maitoa ja sokeria varsisekoittimella (alhaisella nopeudella) tai vispilällä, kunnes sokeri liukenee. Likimääräinen aika: 1-2 minuuttia.
- Kaada kermavaahto ja vanilja sekoitukseen.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Kokoa laite. Katso osiota "Kokoonpano".
- Kytke laite päälle. Laite alkaa sekoittamaan. Likimääräinen aika: 15-20 minuuttia.
- Kaada tarvittaessa lisää aineksia kulhon kannen täyttöaukon kautta.

Vaihtoehtoja
- Keksit ja kerma: Lisää keksejä rouheena (0,75 kuppia) sekoituksen 5 viimeisen minuutin aikana.
- Minttupala: Korvaa vaniljauute piparminttuuutteella (1-1,5 tl.). Paloittele suklaa pieniksi paloiksi tehosekoittimella tai yleiskoneella (pulssitila). Lisää suklaapalat sekoituksen 5 viimeisen minuutin aikana.
- Voi Pecan: Sulata 1 pala suolatonta voita pannussa. Lisää karkeaksi rouheeksi rouhitut pecanpähkinät (1 kuppi) ja kosher-suola. Paista pecanpähkinät (keskilämmöllä) sekoittaen tiheään, kunnes pecanpähkinät ovat ruskistuneet kevyesti. Poista pannu lämmöstä. Anna pecanpähkinöiden jäähtyä täysin. Lisää pecanpähkinät sekoituksen 5 viimeisen minuutin aikana.

Suklaajäätelö

Ainekset	Määrä
Täysi maito (kylmä)	1 kuppi
Sokeri	0,5 kuppi
Tumma suklaa/maitosuklaa (paloja)	240 g
Kermavaahto (kylmä)	1 kuppi
Vaniljauute (puhdas)	1 tl

- Annoksien määrä (0,5 kuppia): 8.
- Kuumenna maitoa, kunnes se saavuttaa kiehumispisteen.
- Sekoita suklaata ja sokeria tehosekoittimella tai yleissekoittimella (pulssitila), kunnes suklaa on silppoutunut hyvin.
- Kaada kuuma maito sekoitukseen, kunnes sekoituksesta tulee tasaista.
- Anna sekoituksen jäähtyä täysin.
- Kaada kermavaahto ja vanilja sekoitukseen.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Kokoa laite. Katso osiota "Kokoonpano".
- Kytke laite päälle. Katso osio "Vinkkejä laitteen käyttöön". Laite alkaa sekoittamaan. Likimääräinen aika: 15-20 minuuttia.
- Kaada tarvittaessa lisää aineksia kulhon kannen täyttöaukon kautta.
-

Vaihtoehtoja
- Suklaakeksi: Lisää keksejä rouheena (0,75 kuppia) sekoituksen 5 viimeisen minuutin aikana.
- Suklaamanteli: Lisää puhdasta manteliuutetta (0,5 tl.) vaniljauutteen mukana. Lisää paahdettuna rouheena tai suklaapäällysteisiä manteleita (0,75 kuppia) sekoituksen 5 viimeisen minuutin aikana.

- Suklaakakku: Lisää 1 päivän vanhoja suklaakakkupaloja rouheena (0,75 kuppia) sekoituksen 5 viimeisen minuutin aikana.
- Suklaavaahtokarkki: Kun olet asettanut jäätelön astiaan pakastusta varten, aseta jäätelö, suklaakastike ja vaahtokarkkitäyte (maun mukaan) kerroksittain.

Mansikkajäätelö

Ainekset	Määrä
Täysi maito (kylmä)	1 kuppi
Sokeri	0,5 kuppi
Mansikka (tuore, viipaloitu)	250 g
Sitruunamehu (tuore)	1,5 rkl
Kermavaahto (kylmä)	1 kuppi
Vaniljauute (puhdas)	1 tl

- Annoksien määrä (0,5 kuppia): 8.
- Sekoita mansikoita, sitruunamehua ja 1/3 sokeria tehosekoittimella.
- Anna mansikoiden liota 2 tunnin ajan.
- Sekoita maitoa ja sokeria varsisekoittimella (alhaisella nopeudella) tai vispilällä, kunnes sokeri liukenee. Likimääräinen aika: 1-2 minuuttia.
- Sekoita kermavaahto, vanilja ja mansikoista saatu mehu sekoitukseen.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Kokoa laite. Katso osiota "Kokoonpano".
- Kytke laite päälle. Katso osio "Vinkkejä laitteen käyttöön". Laite alkaa sekoittamaan. Likimääräinen aika: 15-20 minuuttia.
- Kaada tarvittaessa lisää aineksia kulhon kannen täyttöaukon kautta.
- Lisää mansikat pakastuksen viimeiden 5 minuutin aikana.

Sitruunasorbetti

Ainekset	Määrä
Sokeri	1,5 kuppia
Vesi	1,5 kuppia
Sitruunamehu (tuore)	1 kuppi
Sitruunan kuori	1 rkl

- Annoksien määrä (0,5 kuppia): 8.
- Aseta vesi ja sokeri kattilaan.
- Kuumenna sekoitusta (keskitasoisella lämmillä), kunnes se saavuttaa kiehumispisteen.
- Anna sekoituksen kiehua hiljaa (alhaisella lämmöllä), kunnes sokeri liukenee. (Älä sekoita sekoitusta.) Likimääräinen aika: 3-5 minuuttia.
- Anna sekoituksen jäähtyä täysin.
- Sekoita sitruunamehu ja sitruunan kuori sekoitukseen.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Kokoa laite. Katso osiota "Kokoonpano".
- Kytke laite päälle. Katso osio "Vinkkejä laitteen käyttöön". Laite alkaa sekoittamaan. Likimääräinen aika: 15-20 minuuttia.
- Kaada tarvittaessa lisää aineksia kulhon kannen täyttöaukon kautta.

Jäädytetty suklaajogurtti

Ainekset	Määrä
Täysi maito (kylmä)	1 kuppi
Vähärasvainen vaniljajogurtti	2 kuppia
Sokeri	1/4 kuppia
Tumma suklaa/maitosuklaa (paloja)	180 g

- Annoksien määrä (0,5 kuppia): 8.
- Sekoita maitoa ja suklaata tehosekoittimella tai yleiskoneella (pulssitila), kunnes sekoituksesta tulee tasaista. Likimääräinen aika: 20-30 sekuntia.
- Sekoita vaniljajogurtti ja sokeri sekoitukseen, kunnes sokeri on liuennut. Likimääräinen aika: 15 sekuntia.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Kokoa laite. Katso osiota "Kokoonpano".
- Kytke laite päälle. Katso osio "Vinkkejä laitteen käyttöön". Laite alkaa sekoittamaan. Likimääräinen aika: 15-20 minuuttia.
- Kaada tarvittaessa lisää aineksia kulhon kannen täyttöaukon kautta.

Jälkiruokien säilytys

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Älä säilytä jälkiruokia pakastimessa yli 2 wiikon ajan.
- Älä jäädytä jo sulaneita tuotteita uudelleen.
- Älä nauti jälkiruokia, jotka ovat sulaneet.

Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:

- Älä poista jälkiruokia irrotettavasta kulhosta teräviä tai metallisia välineitä käyttäen.

- Älä säilytä pakastettuja jälkiruokia irrotettavassa kulhossa.

• Poista jälkiruoka irrotettavasta kulhosta käyttäen kumikaavinta, muovikauhaa tai puulusikkaa.
• Aseta jälkiruoka ilmatiiviseen muoviastiaan.
• Merkitse muoviastiaan valmistuspäivämäärä ja jälkiruokatyyppi.
• Aseta muoviastia pakastimeen.

Puhdistus ja ylläpito (kuva A)

Laite on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen.

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:
- Ennen puhdistusta tai huoltoa kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:
- Älä käytä voimakkaita tai kuluttavia puhdistusaineita laitteen puhdistukseen.
- Älä käytä teräviä esineitä laitteen puhdistamiseen.

• Tarkista säännöllisesti, ettei laitteessa ole vaurioita.
• Puhdista laitteen ulkopuoli kostealla liinalla. Kuivaa laite huolellisesti ulkoapäin puhtaalla ja kuivalla pyyhkeellä.
• Pura laite.

Huom.: Paina vapautuskielekettä (10) moottoriyksikön (3) poistamiseksi kulhon kannesta (7).

• Puhdista lisävarusteet:
  - Puhdista moottoriyksikkö (3) kostealla liinalla. Älä upota moottoriyksikköä veteen tai muihin nesteisiin.
  - Puhdista pysyvä kulho (6) ja irrotettava kulho (5) saippuavedessä.
  - Puhdista sekoitusvarsi (4) ja kulhon kansi (7) saippuavedessä.
  - Kuivaa lisävarusteet huolellisesti puhtaalla ja kuivalla pyyhkeellä.
• Kokoa laite. Katso osiota "Kokoonpano".
• Aseta virtajohto säilytyskoteloon (9).
• Aseta laite ja varusteet alkuperäiseen pakkaukseen.
• Säilytä laitetta ja sen lisävarusteita kuivassa ei-pakastuvassa paikassa lasten ulottumattomissa.

Turvallisuusohjeet

Yleinen turvallisuus

• Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä käyttöohjeet tulevia käyttökertoja varten.
• Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ainoastaan niiden suunniteltuihin käyttötarkoituksiin. Älä käytä laitetta ja sen lisävarusteita muihin kuin näissä ohjeissa kuvattuihin tarkoituksiin.
• Valvo aina lapsia varmistaaksesi, etteivät he leiki laitteella.
• Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöiden toimesta (mukaan lukien lapset) joilla on vähentynyt fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykkyys, tai kokemusten tai tietojen puute, ellei näille ole annettu valvontaa tai ohjeistusta liittyen laitteen käyttöön henkilön toimesta joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.
• Älä käytä laitetta, mikäli jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen. Jos jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
• Älä käytä laitetta kylpyammeiden, suihkujen, pesualtaiden tai muiden vettä sisältävien astioiden lähellä.
• Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä poista laitetta käsillä. Irrota pistoke välittömästi verkkovirtalähteestä. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä käytä enää laitetta.
• Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotiympäristössä ja ympäristöissä, kuten liikkeiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen ruokailutiloissa, maalaistaloissa, hotelleissa, motelleissa, B&B-majataloissa sekä muissa majoitusympäristöissä.

Sähköturvallisuus

• Tarkista aina ennen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintöjä.

FI

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukoohjausjärjestelmällä.
- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Käytä tarvittaessa maadoitettua ja sopivan halkaisijan omaavaa jatkojohtoa (vähintään 3 x 1 mm²).
- Asenna turvallisuuden lisäämiseksi vikavirtasuojakytkin (RCD), jonka käyttövirta ei ylitä arvoa 30 mA.
- Varmista, ettei virtajohdon pistokkeisiin tai jatkojohtoon pääse vettä.
- Kelaa virtajohto ja jatkojohto aina kokonaan auki.
- Varmista, ettei virtajohto roiku työtason reunaa vasten eikä siihen voi vahingossa takertua tai kompastua.
- Suojaa virtajohto kuumuudelta, öljyltä ja teräviltä reunoilta.
- Älä käytä laitetta, mikäli virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen. Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Älä vedä virtajohdosta silloin, kun irrotat pistokkeen verkkovirtalähteestä.
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä, kun laite ei ole käytössä, ennen kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.

Jäätelökoneiden turvallisuusohjeet

- Älä käytä laitetta ulkoilmassa.
- Älä käytä laitetta kosteissa ympäristöissä.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Älä aseta laitetta keittolevylle.
- Varmista, ettei laite koske syttyviin materiaaleihin.
- Pidä laite kaukana lämpölähteistä. Älä aseta laitetta kuumille alustoille tai avotulien lähettyville.
- Älä käytä laitetta ilman kulhon kantta.
- Älä käytä teräviä esineitä tai keittiövälineitä laitteen irrotettavassa kulhossa. Käytä irrotettavassa kulhossa ainoastaan kumilastaa, muovikauhaa tai puulusikkaa.
- Älä aseta irrotettavaa kulhoa tuleen, kuumien astioiden tai liesien päälle.
- Varmista, että kätesi ovat kuivat ennen laitteeseen koskemista.
- Varo teräviä osia. Pidä kädet loitolla laitteen liikkuvista osista.
- Pidä kädet loitolla laitteen liikkuvista osista.
- Pidä pitkät hiukset ja löysä vaatetus loitolla liikkuvista osista.
- Pidä lastat ja muut keittiövälineet loitolla laitteen liikkuvista osista.
- Älä työnnä laitteeseen vieraita esineitä.
- Älä liikuta laitetta, kun se on kytketty päälle.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa silloin, kun sitä ei käytetä. Varmista, etteivät lapset pääse varastoitujen laitteiden luo.

Vastuuvapauslauseke

Ominaisuuksia voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Parabéns!

Adquiriu um produto Princess. O nosso objectivo é fornecer produtos de qualidade com um design atraente e a um preço acessível. Esperamos que desfrute deste produto durante muitos anos.

Descrição (fig. A)

A máquina de gelados 282602 Princess foi concebida para fazer gelados e outras sobremesas geladas. A capacidade máxima do aparelho é 1,5 litros. O aparelho é adequado apenas para utilização no interior. O aparelho é adequado apenas para utilização doméstica.

1. Interruptor de ligar/desligar
2. Indicador de ligado/desligado
3. Unidade do motor
4. Braço de mistura
5. Cuba amovível
6. Cuba fixa
7. Cobertura da cuba
8. Abertura de enchimento
9. Compartimento de armazenamento do cabo de alimentação
10. Patilha de libertação (unidade do motor)

Utilização inicial

Preparação

- Limpe o aparelho. Consulte a secção "Limpeza e manutenção".
- Limpe os acessórios. Consulte a secção "Limpeza e manutenção".

Montagem (fig. A)

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Antes de montar ou desmontar, desligue o aparelho no interruptor, retire a ficha da tomada e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Antes de colocar a cuba amovível na cuba fixa, certifique-se de que o exterior da cuba amovível e o interior da cuba fixa estão secos. A cuba amovível e a cuba fixa podem ficar congeladas uma à outra.

- Coloque a cuba amovível (5) na cuba fixa (6).
- Monte a unidade do motor (3) na cobertura da cuba (3) até que a patilha de libertação (10) encaixe no lugar.
- Monte o braço de mistura (4) na unidade do motor (3).
- Monte a cobertura da cuba (7) na cuba fixa (6). Aperte a cobertura da cuba (7) rodando-a para a direita.

Utilização

Ligação e desligação (fig. A)

- Para ligar o aparelho, coloque o interruptor de ligar/desligar (1) na posição "I". O indicador de ligado/desligado (2) acende-se.
- Para desligar o aparelho, coloque o interruptor de ligar/desligar (1) na posição "O". O indicador de ligado/desligado (2) apaga-se.

Protecção contra sobreaquecimento

O aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento que desliga automaticamente o aparelho em caso de sobre-aquecimento. O motor pode ser bloqueado nas situações seguintes: quando a sobremesa é muito espessa; quando o aparelho esteve a trabalhar continuamente durante um longo período de tempo; quando os ingredientes no aparelho são demasiado grandes.

Sugestões de utilização

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- A cuba amovível tem de estar completamente congelada antes de utilizar. Antes de congelar, limpe e seque a cuba amovível. Não coloque ingredientes na cuba amovível e coloque ambos no congelador. Coloque a cuba amovível num saco plástico para evitar danos durante o processo de congelação. Coloque a cuba amovível numa superfície suave no congelador para obter os melhores resultados. Se a temperatura no congelador for inferior a -18 °C, o tempo de congelação será de aproximadamente 12 horas (maior para volumes maiores).

Após a congelação, retire o saco plástico e agite a cuba amovível para verificar se a sobremesa está congelada. A sobremesa está congelada assim que não escutar a mesma a escorrer dentro da cuba amovível.
- Faça imediatamente o gelado depois de remover a sobremesa congelada do congelador. A sobremesa congelada irá descongelar rapidamente assim que for retirada do congelador.

Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:
- Não retire a unidade do motor durante a utilização.
- Não retire a cobertura da cuba durante a utilização.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Prepare os ingredientes.
- Coloque os ingredientes na cuba amovível.

Nota: Certifique-se de que não excede os 60% de capacidade da cuba amovível quando coloca os ingredientes. A sobremesa aumenta de volume durante o processo.

- Monte o aparelho. Consulte a secção "Montagem".
- Ligue o aparelho. O aparelho inicia a mistura. Tempo aproximado: 15-20 minutos.
- Se necessário, coloque mais mistura através da abertura de enchimento na cobertura da cuba.
- No final do processo, desligue o aparelho no interruptor e retire a ficha da tomada.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente.

Receitas

Gelado de baunilha

Ingredientes	Quantidade
Leite gordo (frio)	1 copo
Açúcar	0,5 copo
Natas batidas (frias)	1,5 copo
Extracto de baunilha (puro)	1-2 colheres de chá

- Doses (0,5 copo): 8.
- Utilize uma varinha mágica (baixa velocidade) ou um batedor para misturar o leite e o açúcar até o açúcar se dissolver. Tempo aproximado: 1-2 minutos.
- Junte as natas e a baunilha a essa mistura e mexa.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Monte o aparelho. Consulte a secção "Montagem".
- Ligue o aparelho. O aparelho inicia a mistura. Tempo aproximado: 15-20 minutos.
- Se necessário, coloque mais mistura através da abertura de enchimento na cobertura da cuba.

Dicas para variações

- Biscoitos e creme: Adicione biscoitos cortados grosseiramente (0,75 copo) durante os últimos 5 minutos de mistura.
- Lascas de chocolate e menta: Substitua o extracto de baunilha com extracto puro de menta (1-1,5 colheres de chá). Utilize uma varinha mágica ou uma picadora (modo de impulso) para cortar o chocolate em pedaços pequenos. Adicione o chocolate cortado nos últimos 5 minutos de mistura.
- Manteiga e nozes pecan: Derreta 1 pequena barra de manteiga sem sal numa frigideira. Adicione nozes pecan cortadas grosseiramente (1 copo) e sal kosher. Frite as nozes pecan (fogo médio), mexendo frequentemente até que estas ganhem um tom dourado. Retire a frigideira do calor. Deixe as nozes pecan arrefecerem completamente. Adicione as nozes pecan nos últimos 5 minutos de mistura.

Gelado de chocolate

Ingredientes	Quantidade
Leite gordo (frio)	1 copo
Açúcar	0,5 copo
Chocolate amargo/semi-amargo (pedaços)	240 g
Natas batidas (frias)	1 copo
Extracto de baunilha (puro)	1 colher de chá

- Doses (0,5 copo): 8.
- Aqueça o leite até que comece a ferver.
- Utilize um liquidificador ou uma picadora (modo de impulso) para misturar o chocolate e o açúcar até o chocolate ficar cortado em partes muito finas.
- Junte o leite quente à mistura e mexa até obter uma substância cremosa.

- Deixe a mistura arrefecer completamente.
- Junte as natas e a baunilha a essa mistura e mexa.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Monte o aparelho. Consulte a secção "Montagem".
- Ligue o aparelho. Consulte a secção "Sugestões de utilização". O aparelho inicia a mistura. Tempo aproximado: 15-20 minutos.
- Se necessário, coloque mais mistura através da abertura de enchimento na cobertura da cuba.

Dicas para variações

- Biscoito de chocolate: Adicione biscoitos cortados grosseiramente (0,75 copo) durante os últimos 5 minutos de congelação.
- Amêndoas de chocolate: Adicione extracto puro de amêndoa (0,5 colher de chá.) juntamente com o extracto de baunilha. Adicione biscoitos cortados grosseiramente ou amêndoas de chocolate (0,75 copo) durante os últimos 5 minutos de congelação.
- Brownie com explosão de chocolate: Adicione biscoitos do dia anterior cortados (0,75 copo) durante os últimos 5 minutos de congelação.
- Swirl de marshmallow e chocolate: Depois de colocar o gelado num recipiente para congelar, disponha o gelado em camadas com bocados de molho de chocolate e colheres de creme de marshmallow (a gosto).

Gelado de morango

Ingredientes	Quantidade
Leite gordo (frio)	1 copo
Açúcar	0,5 copo
Morango (fresco, fatiado)	250 g
Sumo de limão (fresco)	1,5 colheres de sopa
Natas batidas (frias)	1 copo
Extracto de baunilha (puro)	1 colher de chá

- Doses (0,5 copo): 8.
- Utilize um batedor para misturar os morangos, o sumo de limão e 1/3 de açúcar.
- Deixe os morangos a macerar durante 2 horas.
- Utilize uma varinha mágica (baixa velocidade) ou um batedor para misturar o leite e o açúcar até o açúcar se dissolver. Tempo aproximado: 1-2 minutos.
- Junte as natas, a baunilha e o sumo dos morangos macerados a essa mistura e mexa.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Monte o aparelho. Consulte a secção "Montagem".
- Ligue o aparelho. Consulte a secção "Sugestões de utilização". O aparelho inicia a mistura. Tempo aproximado: 15-20 minutos.
- Se necessário, coloque mais mistura através da abertura de enchimento na cobertura da cuba.
- Adicione os morangos nos últimos 5 minutos de congelação.

Sorvete de limão

Ingredientes	Quantidade
Açúcar	1,5 copos
Água	1,5 copos
Sumo de limão (fresco)	1 copo
Zesto de limão	1 colheres de sopa

- Doses (0,5 copo): 8.
- Coloque a água e o açúcar numa caçarola.
- Aqueça a mistura (fogo médio) até levantar fervura.
- Deixe a mistura cozer (fogo lento) até o açúcar se dissolver. (Não mexa.) Tempo aproximado: 3-5 minutos.
- Deixe a mistura arrefecer completamente.
- Junte o sumo de limão e zesto de limão a essa mistura e mexa.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Monte o aparelho. Consulte a secção "Montagem".
- Ligue o aparelho. Consulte a secção "Sugestões de utilização". O aparelho inicia a mistura. Tempo aproximado: 15-20 minutos.
- Se necessário, coloque mais mistura através da abertura de enchimento na cobertura da cuba.

Iogurte de chocolate gelado

Ingredientes	Quantidade
Leite gordo (frio)	1 copo
Iogurte de baunilha magro	2 copos

Açúcar	1/4 copo
Chocolate amargo/semi-amargo (pedaços)	180 g

- Doses (0,5 copo): 8.
- Utilize um liquidificador ou uma picadora (modo de impulso) para misturar o leite o chocolate até a mistura formar uma substância cremosa. Tempo aproximado: 20-30 segundos.
- Junte o iogurte de baunilha e o açúcar a essa mistura e mexa até o açúcar se dissolver. Tempo aproximado: 15 segundos.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Monte o aparelho. Consulte a secção "Montagem".
- Ligue o aparelho. Consulte a secção "Sugestões de utilização". O aparelho inicia a mistura. Tempo aproximado: 15-20 minutos.
- Se necessário, coloque mais mistura através da abertura de enchimento na cobertura da cuba.

Conservação das sobremesas

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:
- Não guarde as sobremesas no congelador durante mais de 2 semanas.
- Não volte a congelar sobremesas que tenham descongelado.
- Não consuma sobremesas descongeladas.

Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:
- Não utilize objectos pontiagudos ou metálicos para remover as sobremesas da cuba amovível.
- Não conserve as sobremesas geladas ou bebidas na cuba amovível.

- Retire a sobremesa da cuba amovível utilizando uma espátula de borracha, uma colher de plástico ou uma colher de pau.
- Coloque a sobremesa num recipiente de plástico hermeticamente fechado.
- Marque o recipiente de plástico com a data actual e o tipo de sobremesa.
- Coloque o recipiente de plástico no congelador.

Limpeza e manutenção (fig. A)

O aparelho deve ser limpo após cada utilização.

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:
- Antes da limpeza ou manutenção, desligue o aparelho no botão, retire a ficha da tomada e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:
- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar o aparelho.
- Não utilize objectos pontiagudos para limpar o aparelho.

- Verifique regularmente o aparelho quanto a possíveis danos.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido. Seque bem o exterior do aparelho com um pano limpo e seco.
- Desmonte o aparelho.

Nota: Prima a patilha de libertação (10) para retirar a unidade do motor (3) da cobertura da cuba (7).
- Limpe os acessórios:
  - Limpe a unidade do motor (3) com um pano húmido. Não mergulhe a unidade do motor em água ou outros líquidos.
  - Limpe a cuba fixa (6) e a cuba amovível (5) em água com detergente.
  - Limpe o braço de mistura (4) e a cobertura da cuba (7) em água com detergente.
  - Seque minuciosamente os acessórios um pano limpo e seco.
- Monte o aparelho. Consulte a secção "Montagem".
- Coloque o cabo de alimentação no compartimento de armazenamento (9).
- Coloque o aparelho e os acessórios na embalagem original.
- Guarde o aparelho com os acessórios num local seco, isento de gelo e longe do alcance das crianças.

Instruções de segurança

Segurança geral

- Leia atentamente o manual antes de utilizar. Guarde o manual para futura referência.
- Utilize apenas o aparelho e respectivos acessórios para os fins a que se destinam. Não utilize o aparelho nem os acessórios para outros fins, diferentes dos descritos no manual.
- Vigie sempre as crianças para que não brinquem com o aparelho.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, assim como com falta de experiência e conhecimentos, excepto se forem supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não utilize o aparelho se este possuir qualquer peça ou acessório danificado ou com defeito. Se alguma peça ou acessório estiver danificado ou apresentar defeitos, deverá ser substituído pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Não utilize o aparelho próximo de banheiras, chuveiros, lavatórios ou outros recipientes que contenham água.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não retire o aparelho com as mãos. Retire imediatamente a ficha da tomada de parede. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não volte a utilizar o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e outras similares, tais como em áreas de copa do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de quinta; por clientes em hotéis e motéis e outros ambientes do tipo residencial; ambientes do tipo dormida e pequeno-almoço.

Segurança eléctrica

- Antes de utilizar, assegure-se de que a voltagem de rede corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
- O aparelho não permite o controlo através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Ligue o aparelho a uma tomada de parede com ligação à terra. Se necessário, utilize um cabo de extensão com ligação à terra de diâmetro adequado (pelo menos, 3 x 1 mm^2).
- Para uma maior protecção, instale um dispositivo de corrente residual (RC) com uma corrente de funcionamento nominal residual que não exceda 30 mA.
- Certifique-se de que não entra água nos pinos de contacto das fichas do cabo de alimentação e do cabo de extensão.
- Desenrole sempre totalmente o cabo de alimentação e o cabo de extensão.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação fica pendurado na extremidade de uma bancada de trabalho e que não pode ser acidentalmente pisado ou puxado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de calor, óleo e extremidades afiadas.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos, deverão ser substituídos pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada.
- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.

Instruções de segurança para máquinas de gelados

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não utilize o aparelho em ambientes húmidos.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Não coloque o aparelho sobre uma placa de cocção.
- Certifique-se de que o aparelho não entra em contacto com materiais inflamáveis.
- Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou próximo de chamas a descoberto.

- Não utilize o aparelho sem a cobertura da cuba.
- Não utilize objectos pontiagudos ou utensílios de cozinha na cuba amovível. Utilize apenas uma espátula de borracha, uma colher de plástico ou uma colher de pau na cuba amovível.
- Não coloque a cuba amovível sobre chamas, placas quentes ou fogões.
- Certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de tocar no aparelho.
- Tenha cuidado com as peças afiadas. Mantenha as mãos afastadas das peças afiadas.
- Mantenha as mãos afastadas das peças em movimento.
- Mantenha cabelo comprido e vestuário solto afastado das peças em movimento.
- Mantenha as espátulas e outros utensílios de cozinha afastados das peças em movimento.
- Não insira objectos estranhos no aparelho.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver ligado.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a respectiva utilização.
- Quando não estiver a utilizar o aparelho, guarde-o num local seco. Certifique-se de que as crianças não têm acesso a aparelhos armazenados.

Declinação de responsabilidade

Sujeito a alterações; as especificações podem ser alteradas sem aviso prévio.

Θερμά συγχαρητήρια!

Έχετε αγοράσει ένα προϊόν της Princess. Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε ποιοτικά προϊόντα με ωραίο σχεδιασμό σε οικονομικές τιμές. Ελπίζουμε να απολαύσετε αυτό το προϊόν για πολλά χρόνια.

Περιγραφή (εικ. A)

Η παγωτομηχανή 282602 Princess έχει σχεδιαστεί για την παραγωγή παγωτού και άλλων παγωμένων επιδορπίων. Η μέγιστη χωρητικότητα της συσκευής είναι 1,5 λίτρα. Η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

1. Διακόπτης on/off
2. Ένδειξη on/off
3. Μονάδα μοτέρ
4. Βραχίονας ανάμιξης
5. Αφαιρούμενο μπολ
6. Σταθερό μπολ
7. Καπάκι μπολ
8. Άνοιγμα γέμισης
9. Διαμέρισμα αποθήκευσης καλωδίου ρεύματος
10. Γλωσσίδα απελευθέρωσης (μονάδα μοτέρ)

Αρχική χρήση

Προετοιμασία

- Καθαρίστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα. Αναφερθείτε στον τομέα "Καθαρισμός και συντήρηση".

Συναρμολόγηση (εικ. A)

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Πριν την συναρμολόγηση ή αποσυναρμολόγηση, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Πριν τοποθετήσετε τον αφαιρούμενο μπολ στο σταθερό μπολ, βεβαιωθείτε ότι το εξωτερικό του αφαιρούμενου μπολ και το εσωτερικό του σταθερού μπολ είναι στεγνά. Το αφαιρούμενοι μπολ και το σταθερό μπολ μπορούν να παγώσουν μαζί.

- Τοποθετήστε το αφαιρούμενο μπολ (5) στο σταθερό μπολ (6).
- Τοποθετήστε τη μονάδα του μοτέρ (3) στο καπάκι του μπολ (7) μέχρι να κλειδώσει στην θέση της η γλωσσίδα απελευθέρωσης (10).
- Τοποθετήστε το βραχίονα ανάμειξης (4) στη μονάδα του μοτέρ (3).
- Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ (7) στο σταθερό μπολ (6). Σφίξτε το καπάκι του μπολ (7) στρέφοντας το δεξιόστροφα.

Χρήση

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση (εικ. A)

- Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, βάλτε το διακόπτη on/off (1) στη θέση "I". Η ένδειξη on/off (2) ανάβει.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, βάλτε το διακόπτη on/off (1) στη θέση "O". Η ένδειξη on/off (2) σβήνει.

Προστασία υπερθέρμανσης

Η συσκευή διαθέτει προστασία υπερθέρμανσης ή οποία απενεργοποιεί τη συσκευή αυτόματα σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Το μοτέρ μπορεί να φρακάρει στις περιπτώσεις που ακολουθούν: όταν το επιδόρπιο είναι πολύ παχύρρευστο, όταν η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί συνεχόμενα για μεγάλα χρονικά διαστήματα, όταν τα συστατικά στη συσκευή είναι πολύ μεγάλα.

Συμβουλές χρήσης

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Το αφαιρούμενο μπολ πρέπει να είναι εντελώς παγωμένο πριν χρησιμοποιηθεί. Πριν το παγώσετε, καθαρίστε και στεγνώστε το αφαιρούμενο μπολ. Μην τοποθετείτε συστατικά στο αφαιρούμενο μπολ και μαζί στον καταψύκτη.

Τοποθετήστε το αφαιρούμενο μπολ σε μια πλαστική σακούλα για να αποτρέψετε τη ζημιά κατά τη διαδικασία ψύξης. Τοποθετήστε το αφαιρούμενο μπολ σε μια ομαλή επιφάνεια στον καταψύκτη για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Εάν η θερμοκρασία στον καταψύκτη είναι χαμηλότερη από -18 °C, ο χρόνος ψύξης θα είναι περίπου 12 ώρες (μεγαλύτερο με μεγαλύτερο όγκο). Μετά την ψύξη, αφαιρέστε την πλαστική σακούλα και κουνήστε το αφαιρούμενο μπολ για να δείτε αν το επιδόρπιο έχει παγώσει. Το επιδόρπιο έχει παγώσει όταν δεν το ακούτε να κυλάει μέσα στο αφαιρούμενο μπολ.

- Φτιάξτε αμέσως το παγωτό όταν βγάζετε το παγωμένο επιδόρπιο από τον καταψύκτη. Το παγωμένο επιδόρπιο θα ξεπαγώσει γρήγορα όταν βρίσκεται έξω από τον καταψύκτη.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:

- Μην αφαιρείτε τη μονάδα του μοτέρ κατά τη διάρκεια χρήσης.
- Μην αφαιρείτε το καπάκι του μπολ κατά τη διάρκεια χρήσης.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Προετοιμασία συστατικών.
- Τοποθετήστε τα συστατικά στο αφαιρούμενο μπολ.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι το αφαιρούμενο μπολ δεν είναι γεμάτο με συστατικά πάνω από 60% της χωρητικότητας. Το επιδόρπιο εξαπλώνεται κατά τη διαδικασία.

- Συναρμολογήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συναρμολόγηση".
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Η συσκευή αρχίζει την ανάμιξη. Χρόνος κατά προσέγγιση: 15-20 λεπτά.
- Εάν χρειαστεί, ρίξτε περισσότερο μίγμα από το άνοιγμα γέμισης στο καπάκι του μπολ.
- Εάν η διαδικασία ολοκληρωθεί, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Συνταγές

Παγωτό βανίλια

Συστατικά	Ποσότητα
Λιπαρό γάλα (κρύο)	1 φλυτζάνι
Ζάχαρη	0,5 φλυτζάνι
Σαντιγί (κρύα)	1,5 φλυτζάνι
Εκχύλισμα βανίλιας (καθαρό)	1-2 κουτάλια τσαγιού

- Ποσό σερβιρίσματος (0,5 φλυτζανιού): 8.
- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ χειρός (χαμηλή ταχύτητα) ή ένα χτυπητήρι για να ανακατέψτε το γάλα και τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Χρόνος κατά προσέγγιση: 1-2 λεπτά.
- Ανακατέψτε τη σαντιγί και τη βανίλια στο μίγμα.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συναρμολόγηση".
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Η συσκευή αρχίζει την ανάμιξη. Χρόνος κατά προσέγγιση: 15-20 λεπτά.
- Εάν χρειαστεί, ρίξτε περισσότερο μίγμα από το άνοιγμα γέμισης στο καπάκι του μπολ.

Συμβουλές παραλλαγής

- Μπισκότα και κρέμα: Προσθέστε χοντροκομμένα μπισκότα (0,75 φλυτζανιού) κατά τα τελευταία 5 λεπτά της ανάμειξης.
- Μέντα και σοκολάτα: Αντικαταστήστε το εκχύλισμα βανίλιας με καθαρό εκχύλισμα μέντας (1-1,5 κουτάλια τσαγιού). Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ ή ένα επεξεργαστή τροφίμων (κατάσταση παλμού) για να κόψτε τη σοκολάτα σε μικρά κομματάκια. Προσθέστε τα κομματάκια σοκολάτας κατά τα τελευταία 5 λεπτά της ανάμειξης.
- Βούτυρο και πεκάν: Λιώστε 1 πάκο ανάλατο βούτυρο σε ένα τηγάνι. Προσθέστε χοντροκομμένα καρύδια πεκάν (1 κούπα) και χοντρό αλάτι. Τηγανίστε τα καρύδια πεκάν (μεσαία φωτιά), ανακατεύοντας συχνά μέχρι να γίνουν ελαφρός καφέ. Αφαιρέστε το τηγάνι από τη φωτιά. Αφήστε τα καρύδια πεκάν να κρυώσουν εντελώς. Προσθέστε τα καρύδια πεκάν κατά τα τελευταία 5 λεπτά της ανάμειξης.

Παγωτό σοκολάτας

Συστατικά	Ποσότητα
Λιπαρό γάλα (κρύο)	1 φλυτζάνι
Ζάχαρη 0,5 φλυτζάνι	
Γλυκόπικρη/ μισόγλυκη σοκολάτα (κομματάκια)	240 g
Σαντιγί (κρύα)	1 φλυτζάνι
Εκχύλισμα βανίλιας (καθαρό)	1 κουτάλια τσαγιού

- Ποσό σερβιρίσματος (0,5 φλυτζανιού): 8.
- Ζεσταίνετε το γάλα μέχρι να αρχίσει να βράζει.
- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ ή ένα επεξεργαστή τροφίμων (κατάσταση παλμού) για να ανακατέψτε τη σοκολάτα και τη ζάχαρη μέχρι η σοκολάτα να κοπεί λεπτά.
- Ανακατέψτε το ζεστό γάλα στο μίγμα μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ουσία.
- Αφήστε το μίγμα να κρυώσει εντελώς.
- Ανακατέψτε τη σαντιγί και τη βανίλια στο μίγμα.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συναρμολόγηση".
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συμβουλές χρήσης". Η συσκευή αρχίζει την ανάμιξη. Χρόνος κατά προσέγγιση: 15-20 λεπτά.
- Εάν χρειαστεί, ρίξτε περισσότερο μίγμα από το άνοιγμα γέμισης στο καπάκι του μπολ.

Συμβουλές παραλλαγής

- Σοκολατένια μπισκότα: Προσθέστε χοντροκομμένα μπισκότα (0,75 φλυτζανιού) κατά τα τελευταία 5 λεπτά της ψύξης.
- Σοκολάτα και αμύγδαλα: Προσθέστε καθαρό εκχύλισμα αμύγδαλων (0,5 κουτάλι τσαγιού) μαζί με το εκχύλισμα βανίλιας. Προσθέστε χοντροκομμένα ψημένα αμύγδαλα ή με επικάλυψη σοκολάτας (0,75 φλυτζανιού) κατά τα τελευταία 5 λεπτά της ψύξης.
- Σοκολάτα και κέικ: Προσθέστε κομμένα μπισκότα 1 μέρας (0,75 φλυτζανιού) κατά τα τελευταία 5 λεπτά της ψύξης.
- Σοκολάτα και μαρσμέλοου: Μετά την τοποθέτηση του παγωτού σε ένα δοχείο για ψύξη, κάντε ένα στρώμα με κομμάτια σοκολάτας και κρέμας μαρσμέλοου (σύμφωνα με την αρέσκεια σας).

Παγωτό φράουλας

Συστατικά	Ποσότητα
Λιπαρό γάλα (κρύο)	1 φλυτζάνι
Ζάχαρη	0,5 φλυτζάνι
Φράουλες (φρέσκες, σε φέτες)	250 g
Χυμός λεμονιού (φρέσκος)	1,5 κουτάλια σούπας
Σαντιγί (κρύα)	1 φλυτζάνι
Εκχύλισμα βανίλιας (καθαρό)	1 κουτάλια τσαγιού

- Ποσό σερβιρίσματος (0,5 φλυτζανιού): 8.
- Χρησιμοποιήστε ένα χτυπητήρι για να ανακατέψτε τις φράουλες, το χυμό λεμονιού και 1/3 της ζάχαρης.
- Επιτρέψτε τις φράουλες να μαραίνουν για 2 ώρες.
- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ χειρός (χαμηλή ταχύτητα) ή ένα χτυπητήρι για να ανακατέψτε το γάλα και τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Χρόνος κατά προσέγγιση: 1-2 λεπτά.
- Ανακατέψτε τη σαντιγί, τη βανίλια και το χυμό από τις μαραμένες φράουλες στο μίγμα.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συναρμολόγηση".
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συμβουλές χρήσης". Η συσκευή αρχίζει την ανάμιξη. Χρόνος κατά προσέγγιση: 15-20 λεπτά.
- Εάν χρειαστεί, ρίξτε περισσότερο μίγμα από το άνοιγμα γέμισης στο καπάκι του μπολ.
- Προσθέστε τις φράουλες κατά τα τελευταία 5 λεπτά της ψύξης.

Σερμπέτι λεμονιού

Συστατικά	Ποσότητα
Ζάχαρη	1,5 φλυτζάνια
Νερό	1,5 φλυτζάνια
Χυμός λεμονιού (φρέσκος)	1 φλυτζάνι
Φλούδα λεμονιού	1 κουτάλια σούπας

- Ποσό σερβιρίσματος (0,5 φλυτζανιού): 8.
- Τοποθετήστε το νερό και τη ζάχαρη σε μια κατσαρόλα.
- Ζεσταίνετε το μίγμα (μεσαία θερμότητα) μέχρι να αρχίσει να βράζει.
- Αφήστε το μίγμα να σιγοβράζει (χαμηλή θερμότητα) μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.

EL

PRINCESS®

(Μην ανακατεύετε το μίγμα.) Χρόνος κατά προσέγγιση: 3-5 λεπτά.
- Αφήστε το μίγμα να κρυώσει εντελώς.
- Ανακατέψτε το χυμό λεμονιού και τη φλούδα λεμονιού στο μίγμα.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συναρμολόγηση".
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συμβουλές χρήσης". Η συσκευή αρχίζει την ανάμιξη. Χρόνος κατά προσέγγιση: 15-20 λεπτά.
- Εάν χρειαστεί, ρίξτε περισσότερο μίγμα από το άνοιγμα γέμισης στο καπάκι του μπολ.

Παγωμένο γιαούρτη σοκολάτας

Συστατικά	Ποσότητα
Λιπαρό γάλα (κρύο)	1 φλυτζάνι
Γιαούρτι βανίλια χαμηλής λιπαρότητας	2 φλυτζάνια
Ζάχαρη	1/4 φλυτζανιού
Γλυκόπικρη/ μισόγλυκη σοκολάτα (κομματάκια)	180 g

- Ποσό σερβιρίσματος (0,5 φλυτζανιού): 8.
- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ ή ένα επεξεργαστή τροφίμων (κατάσταση παλμού) για να ανακατέψτε το γάλα και τη σοκολάτα μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ουσία. Χρόνος κατά προσέγγιση: 20-30 δευτερόλεπτα.
- Ανακατέψτε το γιαούρτη βανίλιας και τη ζάχαρη στο μίγμα μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Χρόνος κατά προσέγγιση: 15 δευτερόλεπτα.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συναρμολόγηση".
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συμβουλές χρήσης". Η συσκευή αρχίζει την ανάμιξη. Χρόνος κατά προσέγγιση: 15-20 λεπτά.
- Εάν χρειαστεί, ρίξτε περισσότερο μίγμα από το άνοιγμα γέμισης στο καπάκι του μπολ.

Αποθήκευση επιδορπίων

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:
- Μην αποθηκεύετε τα επιδόρπια στον καταψύκτη για περισσότερες από 2 εβδομάδες.
- Μην παγώσετε ξανά ξεπαγωμένα επιδόρπια.
- Μην καταναλώνετε ξεπαγωμένα επιδόρπια.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα για να αφαιρέσετε επιδόρπια από το αφαιρούμενο μπολ.
- Μην αποθηκεύετε παγωμένα επιδόρπια ή ποτά στο αφαιρούμενο μπολ.

- Αφαιρέστε το επιδόρπιο από το αφαιρούμενο μπολ χρησιμοποιώντας μια λαστιχένια σπάτουλα, μια πλαστική κουτάλα ή ένα ξύλινο κουτάλι.
- Τοποθετήστε το επιδόρπιο σε ένα στεγανό πλαστικό δοχείο.
- Σημειώστε το πλαστικό δοχείο με την πραγματική ημερομηνία και τύπο επιδορπίου.
- Τοποθετήστε το πλαστικό δοχείο στον καταψύκτη.

Καθαρισμός και συντήρηση (εικ. A)

Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:
- Πριν το καθάρισμα ή την συντήρηση, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:
- Μην χρησιμοποιείτε δυνατά η διαβρωτικά καθαρίστηκα για να καθορίσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη συσκευή.

- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή για πιθανές ζημιές.
- Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Σκουπίστε καλά το εξωτερικό της συσκευής με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή.

Σημείωση: Πατήστε τη γλωσσίδα απελευθέρωσης (10) για να αφαιρέστε τη μονάδα του μοτέρ (3) από το καπάκι του μπολ (7).

- Καθαρίστε τα εξαρτήματα:
  - Καθαρίστε τη μονάδα του μοτέρ (3) με ένα βρεγμένο πανί. Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό ή άλλα υγρά.
  - Καθαρίστε το σταθερό μπολ (6) και το αφαιρούμενο μπολ (5) σε νερό με σαπούνι.
  - Καθαρίστε το βραχίονα ανάμιξης (4) και το καπάκι του μπολ (7) σε νερό με σαπούνι.
  - Σκουπίστε καλά τα εξαρτήματα με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συναρμολόγηση".
- Τοποθετήστε το καλώδιο ρεύματος στο διαμέρισμα αποθήκευσης (9).
- Τοποθετήστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα στη γνήσια συσκευασία.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή με τα εξαρτήματα σε στεγνό μέρος όπου δεν εμφανίζεται παγετός και στο οποίο δεν έχουν πρόσβαση μικρά παιδιά.

Οδηγίες ασφαλείας

Γενική ασφάλεια

- Διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο οδηγιών πριν τη χρήση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μόνο για τους λόγους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα για άλλους λόγους εκτός από αυτούς που περιγράφονται στο εγχειρίδιο.
- Τα παιδιά πρέπει να είναι πάντα υπό επίβλεψη για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εκτός εάν επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τους.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν κάποιο μέρος ή εξάρτημά της έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα. Εάν ένα μέρος ή εξάρτημα έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν η συσκευή βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά, μην αφαιρείτε τη συσκευή με τα χέρια σας. Βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Εάν η συσκευή βυθιστεί σε νερό ή άλλα υγρά, μην τη χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και σε παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, σε αγροικίες, από πελάτες σε ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια και άλλους τύπους περιβάλλοντος κατοικίας, πανσιόν με ύπνο και πρόγευμα.

Ασφάλεια από τον ηλεκτρισμό

- Πριν τη χρήση, ελέγχετε πάντα ότι η τάση παροχής είναι ίδια με την τάση στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια γειωμένη προέκταση καλωδίου κατάλληλης διαμέτρου (τουλάχιστον 3 x 1 mm^2).
- Για πρόσθετη προστασία, εγκαταστήστε μια συσκευή υπόλοιπου ρεύματος (RCD) με μια ονομαστική τάση λειτουργίας που δεν ξεπερνάει τα 30 mA.
- Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν μπορεί να μπει στα βύσματα επαφής του καλωδίου παροχής και προέκτασης.
- Να ξετυλίγετε πάντα το καλώδιο παροχής και προέκτασης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη κάποιας επιφάνειας εργασίας ώστε να μην μπορεί να πιαστεί κατά λάθος και να μη σκοντάφτετε σε αυτό.
- Φροντίστε το καλώδιο κεντρικής παροχής να παραμένει μακριά από τη θερμότητα, από λάδια και από αιχμηρές ακμές.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχουν πάθει ζημιά ή παρουσιάζουν ελάττωμα. Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχουν πάθει ζημιά ή παρουσιάζουν ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθούν από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέστε από την κεντρική παροχή.
- Αποσυνδέστε το βύσμα παροχής από την παροχή όταν η συσκευή δεν είναι σε χρήση, πριν τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση και πριν τον καθαρισμό και τη συντήρηση.

Οδηγίες ασφαλείας για παγωτομηχανές

- Αποφύγετε τη χρήση της συσκευής σε εξωτερικό χώρο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περιβάλλον με υγρασία.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μάτι.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πηγές θερμότητας ή κοντά σε φωτιά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το καπάκι του μπολ.
- Μη χρησιμοποιείτε αυχμηρά εξαρτήματα ή σκεύη κουζίνας στο αφαιρούμενο μπολ. Να χρησιμοποιείτε μόνο λαστιχένια σπάτουλα, πλαστική κουτάλα, η ξύλινο κουτάλι στο αφαιρούμενο μπολ.
- Μην τοποθετείτε το αφαιρούμενο μπολ σε φωτιά, ζεστά μάτια ή σόμπα.
- Βεβαιωθείτε πως τα χέρια σας είναι στεγνά πριν ακουμπήσετε τη συσκευή.
- Προσέξτε τα κοφτερά εξαρτήματα. Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τα αιχμηρά εξαρτήματα.
- Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τα κινούμενα εξαρτήματα.
- Κρατάτε τα μακριά μαλλιά και τα χαλαρά ενδύματα μακριά από τα κινούμενα εξαρτήματα.
- Κρατήστε τις σπάτουλες και τα άλλα σκεύη κουζίνας μακριά από τα κινούμενα εξαρτήματα.
- Μην εισάγετε αιχμηρά αντικείμενα μέσα στη συσκευή.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ είναι αναμμένη.
- Μην αφήνετε τη συσκευή από την προσοχή σας κατά τη χρήση.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή σε ένα στεγνό μέρος όταν δεν τη χρησιμοποιείτε. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν έχουν πρόσβαση στις αποθηκευμένες συσκευές.

Αποποίηση

Υπόκεινται σε τροποποιήσεις.
Οι προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

- تجنب تعريض الوعاء المتحرك للّهب أو الأوعية الساخنة أو وضعه على الموقد.
- تأكد من جفاف الأيدي قبل لمس الجهاز.
- انتبه للقطع الحادة. تجنب وضع يديك بالقرب من الأجزاء الحادة.
- تجنب وضع يديك بالقرب من الأجزاء المتحركة.
- احرص على عدم اقتراب الشعر الطويل والملابس الفضفاضة من الأجزاء المتحركة.
- احرص على وجود الأجزاء المتحركة في الجهاز بعيدًا عن أي ملاعق أو أدوات أخرى من التي تستخدم في المطبخ.
- لا تقم بإدخال أشياء غريبة في الجهاز.
- تجنب تحريك الجهاز أثناء تشغيله.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء الاستخدام.
- قم بتخزين الجهاز في مكان جاف عند عدم الاستخدام. تأكد من عدم وصول الأطفال إلى الأجهزة المخزنة.

إخلاء المسئولية

تخضع للتغيير، يمكن تغيير المواصفات بدون إشعار مسبق.

إرشادات السلامة

السلامة العامة

- اقرأ الدليل بعناية قبل الاستخدام. احتفظ بالدليل للرجوع إليه في المستقبل.
- لا تستخدم الجهاز والملحقات إلا في الاستخدامات المخصصة لها. لا تستخدم الجهاز والملحقات في أي استخدامات أخرى غير موصوفة في الدليل.
- ينبغي الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- لم يتم تصميم الآلة للاستخدام بواسطة الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات العقلية أو الحسية أو الجسدية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، إلا إذا كان تحت إشراف أو إرشاد لكيفية استخدام الآلة بواسطة الشخص المسئول عن سلامتهم.
- لا تستخدم الجهاز أو أيا من الملحقات إن كان هناك أي جزء تالف أو معيب. إذا كان أحد الأجزاء أو الملحقات تالفًا أو معيبًا، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من حوض الاستحمام أو الدُش أو حمام السباحة أو الأوعية الأخرى التي تحتوي على مياه.
- لا تغمس الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى. إذا تم غمس الجهاز في الماء أو سوائل أخرى، فلا تخرج الجهاز بيديك. افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط. إذا تم غمس الجهاز في الماء أو سوائل أخرى، فلا تستخدم الجهاز مرة أخرى.
- تم تصميم هذا الجهاز ليتم استخدامه في المنازل والأماكن المشابهة مثل أماكن مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى والمنازل الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والاستراحات والأماكن السكنية الأخرى والأماكن التي تقدم مبيتا ووجبة إفطار.

السلامة الكهربائية

- قبل الاستخدام، تأكد دومًا من أن فلطية التيار الكهربائي هي الفلطية نفسها على لوحة التقدير بالجهاز.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو وحدة تحكم عن بعد منفصلة.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس حائط أرضي. إذا لزم الأمر، استخدم كبل توصيل أرضي بقطر مناسب (على الأقل 3 × 1 مم^2).
- للحصول على حماية إضافية، قم بتركيب الجهاز الحالي (RCD) بتيار تشغيل مقدر لا يتجاوز 30 ملليأمبير.
- تأكد من عدم دخول الماء في فتحات القابس بكبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل.
- احرص دومًا على فك كبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل كليًا.
- تأكد من أن كبل التيار الكهربائي لا يتدلى على حافة الجزء المستخدم ومن أنه لن يعلق عرضًا أو يتم التعثر فيه.
- حافظ على كبل التيار الكهربائي بعيدًا عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفًا أو معيبًا. فإن كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفًا أو معيبًا، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.
- لا تقم بشد كبل التيار الكهربائي لفصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي.
- افصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي عند عدم استخدام الجهاز، وقبل التجميع أو الفك وقبل التنظيف والصيانة.

إرشادات السلامة لأجهزة صناعة الآيس كريم

- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تستخدم الجهاز في البيئات الرطبة.
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- لا تضع الجهاز على صفيحة.
- تأكد من عدم تلامس الجهاز بالمواد سريعة الاشتعال.
- احتفظ بالجهاز بعيدًا عن مصادر الحرارة. لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة أو بالقرب من اللهب المكشوف.
- تجنب تشغيل الجهاز بدون غطاء الوعاء.
- تجنب استخدام أدوات حادة أو أي أدوات من المطبخ داخل الوعاء المتحرك. لا تستخدم إلا ملعقة مطاطية، أو خشبية أو مغرفة بلاستيكية داخل الوعاء المتحرك.

زبادي الشيكولاته المجمدة

المكونات	الكمية
لبن كامل الدسم (مبرّد)	1 كوب
زبادي فانيليا منخفض الدهون	2 كوب
سكر	1/4 كوب
شيكولاتة غير سكرية / نصف سكرية (قطع)	180 g

- مقدار الحصص (0.5 كوب): 8.
- استخدم خلاطًا أو كبة (وضع النبض) لخلط اللبن والشيكولاته حتى يكوّن الخليط مادة ناعمة. الزمن التقريبي: 30-20 ثانية.
- قم بتحريك زبادي الفانيليا والسكر داخل الخليط حتى يذوب السكر. الزمن التقريبي: 15 ثانية.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- قم بتجميع الجهاز. ارجع إلى القسم "التجميع".
- قم بتشغيل الجهاز. ارجع إلى القسم "تلميحات للاستخدام". يبدأ الجهاز في الخلط. الزمن التقريبي: 20-15 دقيقة.
- عند الضرورة، قم بصب المزيد من الخليط عبر فتحة الملء الموجودة في غطاء الوعاء.

تخزين الحلوى

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- لا تخزن الحلوى داخل المجمد لأكثر من أسبوعين.
- تجنب إعادة تجميد الحلوى المزال تجميدها.
- تجنب استهلاك الحلوى المزال تجميدها.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:

- تجنب استخدام أدوات حادة أو معدنية لإزالة الحلوى من الوعاء المتحرك.
- لا تخزن الحلوى أو المشروبات المجمدة في الوعاء المتحرك.

- قم بإزالة الحلوى من داخل الوعاء المتحرك باستخدام ملعقة مطاطية، أو خشبية أو مغرفة بلاستيكية.
- ضع الحلوى في حاوية بلاستيكية محكمة الغلق.
- ضع علامة على الحاوية البلاستيكية بالتاريخ الفعلي ونوع الحلوى.
- ضع الحاوية البلاستيكية في المجمد.

التنظيف والصيانة (الشكل A)

يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- قبل التنظيف أو الصيانة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا تغمس الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:

- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قوية لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم الأشياء الحادة في تنظيف الجهاز.

- افحص الجهاز بشكل دوري بحثًا عن أي تلف ممكن.
- قم بتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة. جفّف الجزء الخارجي من الجهاز بعناية باستخدام قطعة قماش نظيفة جافة.
- قم بتفكيك الجهاز.

ملاحظة: اضغط على زر الفك (10) لإزالة وحدة المحرك (3) من غطاء الوعاء (7).

- قم بتنظيف الملحقات:
  - نظّف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة. لا تغمس وحدة المحرك في الماء أو سوائل أخرى.
  - قم بتنظيف الوعاء الثابت (6) والوعاء المتحرك (5) بالماء والصابون.
  - قم بتنظيف ذراع الخلط (4) وغطاء الوعاء (7) بالماء والصابون.
  - جفّف الملحقات كليًا بقطعة قماش نظيفة جافة.
- قم بتجميع الجهاز. ارجع إلى القسم "التجميع".
- ضع كبل التيار الكهربائي في مكان التخزين (9).
- ضع الجهاز والملحقات في العبوة الأصلية.
- احفظ الجهاز مع الملحقات في مكان جاف خال من البرودة، بعيدًا عن متناول الأطفال.

- حرِّك اللبن الساخن داخل الخليط حتى يكوّن الخليط مادة ناعمة.
- دع الخليط يبرد تمامًا.
- حرِّك الكريمة المخفوقة والفانيليا داخل الخليط.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- قم بتجميع الجهاز. ارجع إلى القسم "التجميع".
- قم بتشغيل الجهاز. ارجع إلى القسم "تلميحات للاستخدام". يبدأ الجهاز في الخلط. الزمن التقريبي: 15-20 دقيقة.
- عند الضرورة، قم بصب المزيد من الخليط عبر فتحة الملء الموجودة في غطاء الوعاء.

نصائح للتنوع

- نكهة كوكيز الشوكولاتة: أضف الكوكيز المقطعة قطع كبيرة (0.75 كوب) أثناء الخمس دقائق الأخيرة من التجميد.
- نكهة اللوز بالشوكولاتة: أضف مستخلص اللوز النقي (0.5 ملعقة صغيرة) بالإضافة إلى مستخلص الفانيليا. أضف اللوز المحمص أو المغطى بالشوكولاتة الذي تم تقطيعه قطعا كبيرة (0.75 كوب) أثناء الخمس دقائق الأخيرة من التجميد.
- نكهة براوني فادج الشوكولاتة: أضف كيك البراوني المصنوع منذ يوم واحد والمقطع قطعا كبيرة (0.75 كوب) أثناء الخمس دقائق الأخيرة من التجميد.
- نكهة سويسرول الشوكولاتة والمارشيملو: بعد وضع الآيس كريم في حاوية للتجميد، ضع طبقة من الآيس كريم مع إضافة نقاط من صوص الشوكولاتة وحفنات من كريمة المارشيملو (حسب الرغبة).

آيس كريم الفراولة

المكونات	الكمية
لبن كامل الدسم (مبرّد)	1 كوب
سكر	0.5 كوب
الفراولة (طازجة ومقطعة إلى شرائح)	250 g
عصير ليمون (طازج)	1.5 ملعقة كبيرة
كريمة مخفوقة (مبرّدة)	1 كوب
مستخلص الفانيليا (صافي)	1 ملعقة صغيرة

- مقدار الحصص (0.5 كوب): 8.
- استخدم مضربًا لخلط الفراولة وعصير الليمون و1/3 كمية السكر.
- دع الفراولة حتى تتشرب لمدة 2 ساعة.
- استخدم خلاطًا بمقبض (سرعة منخفضة) أو مضربًا لخلط اللبن والسكر حتى يذوب السكر. الزمن التقريبي: 12- دقيقة.
- حرِّك الكريمة المخفوقة والفانيليا والعصير من الفراولة المتشربة داخل الخليط.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- قم بتجميع الجهاز. ارجع إلى القسم "التجميع".
- قم بتشغيل الجهاز. ارجع إلى القسم "تلميحات للاستخدام". يبدأ الجهاز في الخلط. الزمن التقريبي: 15-20 دقيقة.
- عند الضرورة، قم بصب المزيد من الخليط عبر فتحة الملء الموجودة في غطاء الوعاء.
- أضف الفراولة أثناء الخمس دقائق الأخيرة من التجميد.

شربات الليمون

المكونات	الكمية
سكر	1.5 كوب
ماء	1.5 كوب
عصير ليمون (طازج)	1 كوب
نكهة الليمون	1 ملعقة كبيرة

- مقدار الحصص (0.5 كوب): 8.
- ضع الماء والسكر في طنجرة
- قم بتسخين الخليط (تسخين متوسط) حتى يبدأ في الغليان.
- دع الخليط يغلي (تسخين منخفض) حتى يذوب السكر. (لا تحرك الخليط) الزمن التقريبي: 35- دقيقة.
- دع الخليط يبرد تمامًا.
- حرِّك عصير الليمون ونكهة الليمون داخل الخليط.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- قم بتجميع الجهاز. ارجع إلى القسم "التجميع".
- قم بتشغيل الجهاز. ارجع إلى القسم "تلميحات للاستخدام". يبدأ الجهاز في الخلط. الزمن التقريبي: 15-20 دقيقة.
- عند الضرورة، قم بصب المزيد من الخليط عبر فتحة الملء الموجودة في غطاء الوعاء.

ضع الوعاء المتحرك على سطح ناعم داخل المجمد لتحصل على أفضل النتائج. إذا كانت درجة الحرارة داخل المجمد أقل من 18- درجة مئوية، سيكون الوقت اللازم للتجميد 12 ساعة تقريباً (يزيد طول الوقت مع زيادة الأحجام). بعد التجميد، قم بإزالة الكيس البلاستيكي وقم بهز الوعاء المتحرك للتأكد ما إذا تم تجميد الحلوى. إذا لم تسمع صوت تدفق داخل الوعاء المتحرك، فهذا يدل على تجمد الحلوى.

- قم بصنع الأيس كريم بعد إخراج الحلوى المثلجة من المجمد على الفور. حيث سيزول تجميد الحلوى المثلجة بسرعة بمجرد إخراجها من المجمد.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:

- لا تخرج وحدة المحرك أثناء الاستخدام.
- لا قم بإزالة غطاء الوعاء أثناء الاستخدام.

- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- قم بتجهيز المكونات.
- ضع المكونات في الوعاء المتحرك.

ملاحظة: تأكد من أن الوعاء المتحرك ليس مليئًا بالمكونات بأكثر من 60% من سعته. تتمدد الحلوى أثناء العملية.

- قم بتجميع الجهاز. ارجع إلى القسم "التجميع".
- قم بتشغيل الجهاز. يبدأ الجهاز في الخلط. الزمن التقريبي: 20-15 دقيقة.
- عند الضرورة، قم بصب المزيد من الخليط عبر فتحة الملء الموجودة في غطاء الوعاء.
- إذا اكتملت العملية، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط.
- دع الجهاز يبرد تمامًا.

الوصفات

آيس كريم فانيليا

المكونات	الكمية
لبن كامل الدسم (مبرّد)	1 كوب
سكر	0.5 كوب
كريمة مخفوقة (مبرّدة)	1.5 كوب
مستخلص الفانيليا (صافي)	2-1 ملعقة صغيرة

- مقدار الحصص (0.5 كوب): 8.
- استخدم خلاطًا بمقبض (سرعة منخفضة) أو مضربًا لخلط اللبن والسكر حتى يذوب السكر. الزمن التقريبي: 12- دقيقة.
- حرِّك الكريمة المخفوقة والفانيليا داخل الخليط.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- قم بتجميع الجهاز. ارجع إلى القسم "التجميع".
- قم بتشغيل الجهاز. يبدأ الجهاز في الخلط. الزمن التقريبي: 20-15 دقيقة.
- عند الضرورة، قم بصب المزيد من الخليط عبر فتحة الملء الموجودة في غطاء الوعاء.

نصائح للتنوع

- بالكوكيز والكريمة: أضف الكوكيز المقطعة قطع كبيرة (0.75 كوب) أثناء الخمس دقائق الأخيرة من الخلط.
- بنكهة النعناع وقطع الشوكولاته الصغيرة: استبدل مستخلص الفانيليا بمستخلص النعناع النقي (1.5-1 ملعقة صغيرة). استخدم خلاطًا أو جهازاً لتحضير الطعام (وضع النبض) لتقطيع الشوكولاتة إلى قطع صغيرة. أضف الشوكولاتة المقطعة أثناء الخمس دقائق الأخيرة من الخلط.
- نكهة الفانيليا مع نكهة الزبدة وجوز البقان: قم بإذابة قالب واحد من الزبدة في مقلاة للقلي. أضف جوز البقان المقطع بشكل خشن (1 كوب) وملح كوشر. قم بقلي جوز البقان (تسخين متوسط)، وتحريكه بصورة متكررة حتى يتحول لون جوز البقان إلى البني الفاتح. ارفع مقلاة القلي عن الحرارة. دع جوز البقان يبرد تماماً. أضف جوز البقان أثناء الخمس دقائق الأخيرة من الخلط.

آيس كريم الشيكولاتة

المكونات	الكمية
لبن كامل الدسم (مبرّد)	1 كوب
سكر	0.5 كوب
شيكولاتة غير سكرية / نصف سكرية (قطع)	240 g
كريمة مخفوقة (مبرّدة)	1 كوب
مستخلص الفانيليا (صافي)	1 ملعقة صغيرة

- مقدار الحصص (0.5 كوب): 8.
- قم بتسخين اللبن حتى يبدأ في الغليان.
- استخدم خلاطًا أو كبة (وضع النبض) لخلط الشيكولاته والسكر حتى تقطع الشيكولاتة بشكل ناعم.

تهانينا!

لقد اشتريت أحد منتجات Princess. نحن نهدف إلى توفير منتجات عالية الجودة بتصميم حسن وبسعر اقتصادي في متناول الجميع. ونأمل أن تستمتع باستخدام هذا المنتج لسنوات عديدة.

الوصف (الشكل A)

تم تصميم جهاز صنع الآيس كريم Princess 282602 لتحضير الآيس كريم والحلويات المثلجة الأخرى. السعة القصوى للجهاز هي 1.5 لترات. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط.

1. مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
2. مؤشر التشغيل/إيقاف التشغيل
3. وحدة المحرك
4. ذراع الخلط
5. وعاء متحرك
6. وعاء ثابت
7. غطاء الوعاء
8. فتحة الملء
9. مكان تخزين كبل التيار الكهربائي
10. زر الفك (وحدة المحرك)

الاستخدام الأولي

الإعداد

- قم بتنظيف الجهاز. ارجع إلى قسم "التنظيف والصيانة".
- قم بتنظيف الملحقات. ارجع إلى قسم "التنظيف والصيانة".

التجميع (الشكل A)

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- قبل التجميع أو الفك، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- قبل وضع الوعاء المتحرك على الوعاء الثابت، تأكد من جفاف كلاً من الجزء الخارجي من الوعاء المتحرك والجزء الداخلي من الوعاء الثابت. الوعاء المتحرك والوعاء الثابت يمكن أن يتجمدا معًا

- ضع الوعاء المتحرك (5) في الوعاء الثابت (6).
- قم بتركيب وحدة المحرك (3) في غطاء الوعاء (7) حتى تسمع صوت استقرار زر الفك (10) في مكانه.
- قم بتركيب ذراع الخلط (4) في وحدة المحرك (3).
- ضع غطاء الوعاء (7) على الوعاء الثابت (6). أحكم غطاء الوعاء (7) بتدويره في اتجاه عقارب الساعة.

الاستخدام

التشغيل وإيقاف التشغيل (الشكل A)

- لتشغيل الجهاز، اضبط مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل (1) على الوضع 'I'. يضيء مؤشر التشغيل/إيقاف التشغيل (2).
- لإيقاف تشغيل الجهاز، اضبط مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل (1) على الوضع 'O'. ينطفئ مؤشر التشغيل/إيقاف التشغيل (2).

حماية من فرط التسخين

الجهاز مزود بنظام للحماية من فرط التسخين والذي يقوم بإيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً في حالة فرط التسخين. يمكن للموتور أن يتعطل في الحالات التالية: عندما يكون قوام الحلوى سميك للغاية أو في حالة تشغيل الجهاز لفترة طويلة باستمرار أو إذا كانت المكونات الموجودة في الجهاز كبيرة الحجم للغاية.

تلميحات للاستخدام

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- يجب تجميد الوعاء المتحرك تماماً قبل الاستخدام. قبل التجميد، قم بتنظيف وتجفيف الوعاء المتحرك. لا تضع المكونات داخل الوعاء المتحرك وتضعها داخل المجمد معه. ضع الوعاء المتحرك في كيس بلاستيكي لمنع التلف أثناء عملية التجميد.

© Princess 2012

03/12